

# HRANA

• mesečni časopis za gurmane •

• AVGUST 2009 •

broj **34**

• izdanje za Srbiju i Crnu Goru •  
• godina IV •

# VINO

*Delo our plus*

**79**  
din.

**KADA STE POSLEDNJI  
PUT PRAVILI...**

**BN**  
TELEVIZIJA

15:15 i 18:30  
repriza 10:05

**FABER**

**nardi**

**Eurolux**

**LINO**

generalni sponzor

**mbc**  
montenegrin broadcasting company

17:30

**KIFLICE  
SA VIŠNJAMA**

ISSN 1820-8371



9 771820 837008

0,99 € u CG

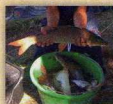
## PREDJELA

- 6 Lazanje na milanski način
- 7 Praznične štangle
- 8 Brza pašteta
- 9 Rolat sa sirom
- 10 Kajgana sa tikvicama
- 11 Italijanska tava
- 12 Testenina sa kobasicama
- 13 Špageti sa hobotnicom
- 14 Šampinjoni na pirinču
- 15 Školjke sa pečurkama
- 16 Brokule u sosu od sira
- 16 Mladi krompiri sa pečurkama
- 17 Njoke u sosu od koprija
- 18 Salata od makarona
- 19 Salata od cvekale
- 19 Goveđa supa sa palačinkama
- 20 Skadarlijska teleća čorba
- 21 Bela morska čorba
- 21 Supa od tunjevine iz konzerve

## GLAVNA JELA

- 24 Neobično ćufte
- 25 Ćufte u belom sosu
- 26 Zapečene pohovane šnicle
- 27 Rolat od telećeg mesa
- 28 Punjena teleća pećka
- 29 Bifteč "Picikanola"
- 30 Rezanci sa piletinom
- 30 Brza piletina
- 31 Svečana piletina
- 32 Pile na indijanski način
- 33 Pile punjeno jabukama
- 34 Janija od plavog patlidžana
- 35 Obučen jagnjeći but
- 36 Pastrmka na makedonski način
- 37 Kolenica u foliji
- 38 Sočna junetina
- 38 Svinjska rebra na gurmanski način
- 39 Jezik u sosu od pečurki

Lovačko  
ribolovačke strane  
str. 22-23



Minjine  
kućne čarolije  
str. 40-43



## DESERTI

- 44 Prekrasna čokoladna torta
- 45 Leo torta
- 46 Torta sa jabukama i bananama
- 47 Torta od kivija
- 48 Jogurt torta
- 48 Oblande sa krem bananama
- 49 Rolat sa džemom u vinskom šatou
- 50 Piramida kolači
- 50 Dorćolske krofne
- 51 Žerbo pita sa makom
- 52 Kiflice sa pivom
- 53 Kiflice sa višnjama
- 54 Jabuke u bademovom testu
- 55 Šufnadle
- 56 Sutlijaš sa jagodama
- 56 Tafle
- 57 Slatke lazanje
- 58 Lincer kolač

## IMPRESUM

Izdavač:  
**DELICIOUS PLUS**  
Novi Sad, Braće Popović 2/1  
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:  
Vojo Živojinović

Art direktor:  
Maja Zečević

Grafički urednik:  
Viktor Markovski

Lektura i korektura:  
V. Zdravković

Redakcija:  
Gorica Živojinović  
Saša Ristovski  
Ivan Erić  
Vesna Zdravković  
Duško Gašić  
Teodor Jonašku  
Minja Bogdanovski  
Ilija Bojarovski

CIP: Katalogizacija u publikaciji  
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad  
641.5  
HRANA i vino :  
mesecni časopis za gurmane /  
glavni i odgovorni urednik  
Vojo Živojinović. – 2009, br.34. – Novi Sad :  
Delicious plus,  
2009. – ilust. : 30 cm  
Mesečno. – Nastavak publikacije  
Debeli ali srećni:  
ISSN 1820-8371  
COBISS.SR-ID 231810055

Za istinitost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Stampa:  
Modriani D.O.O., Šimanovci

Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:  
**GLOBAL PRESS d.o.o.**  
Žorža Klemansoa 24, Luka Beograd a.d., Beograd  
tel: +381 112764538, fax: +381 112764166

Distribucija za BiH:  
**CENTRO-PRES d.o.o.**  
Bijeljina,  
Tel: +387 55/259-040



# Voće sačuvajte bez konzervansa

**N**aš prvi izbor je jabuka, jer je, kažu lekari, najzdravije voće. Svaku jabuku posebno treba uviti u čistu hartiju, pa poređati u sanduk. Između svakog reda stavite red slame.

Zakasnili ste da ostavite trešnje, ali zato sačuvajte višnje, kajsije, breskve, kruške i šljive. Po dnu kutije pospite šećer u visini jednog santimetra, a onda preko poređajte voće. Važno je da se plodovi ne dodiruju. Ponovo pospite sloj šećera, pa red voća i tako do vrha kutije. Poslednji sloj pokrijte čistom hartijom i kutiju stavite na hladno mesto.

Kupine i maline uvaljajte u šećer, poređajte po poslužavniku i zaledite. Tako zaledene pakujte u plastične kese i stavljajte u zamrzivač.

Šljive treba oprati, prepoloviti, odstraniti koštice i zamrznuti. Za pravljenje knedli šljive ne treba odmrzavati.

Sveže voće se može zamrznuti sa šećernim sirupom. Sirup se priprema tako što se pola kilograma šećera rastvori u litru vode i pusti da provri. Ostavite da se ohladi, pa tek tada prelijte voće. Kada voće ogrezne u sirupu, stavite ga zajedno sa sirupom u zamrzivač. Na ovaj način smokve se ostavljaju cele. Breskve na trenutak spustite u ključalu vodu, izvadite i ohladite pod mlazom vode. Zatim oljuštite, isecite na kriške, poređajte u posudu, pa tek tada zalijte sirupom. Dinje isecite na kockice pre nego što ih prelijete sirupom.

Ako želite da sušite voće, odaberite krupnije komade. Bolje je da ostavite koštice, ali ih možete i izvaditi. Šljive i kajsije se obavezno suše bez koštice.



Poređajte voće po dasci i stavite na sunce.

Kada se osuše treba ih čuvati u platinenim vrećicama na suvom mestu. Pre upotrebe sušeno voće operite u nekoliko voda, a potom ga kuvajte sa šećerom, kao svaki kompot.

Da biste pripremali kompot, slatko, marmeladu i sokove treba vam čist šećer. Pošto na prvi pogled ne znate koliko je čist, postupite ovako: dok se šećer špinuje umutite jedno balance koje je dovoljno za 3-4 kilograma šećera. Ubacite ga u šećer da provri. Odmah će se na površini stvoriti pena koja će pokupiti nečistoću. Skinite penu rešetkastom kašikom i tako ste uklonili nečistoću iz šećera.

Da se tokom zime sokovi i kompot ne bi pokvarili, treba da su zašećereni sa najmanje 375 grama šećera na pola litra soka, odnosno kompota.

## Kompot

Da biste sačuvali dobar miris i oblik voća u kompotu, kuvajte voće u poklopljenom sudu u rerni, a nikako na otvorenoj vatri.

Da bi voće u kompotu sačuvalo

prirodnu boju, obarite ga pre kuvanja, pa ga na nekoliko minuta potopite u slanu vodu.

Ako ste presladili kompot, dodajte malo limunovog soka.

Tegle za kompot neće pucati kada ih prethodno zagrejete.

## Sokovi

Da biste sprečili stvaranje buđi, napunjenu i zapušenu bocu držite nekoliko dana grlićem nadole, tj. naopačke. Zapušač će upiti sok, obrazovaće se jedna skramica koja će zapušiti grlić i onemogućiti da vazduh prodre u bocu.

## Slatko

Buđ je znak da slatko nije dovoljno kuvano. Uklonite buđ i slatko dokućajte. Ako se buđ posle izvesnog vremena ponovo pojavi, skinite je, pa očišćenu površinu prelijte sa malo čistog alkohola i zapalite ga.

Ako je slatko u manjoj meri ušećereno, uradite sledeće: teglu stavite u sud sa hladnom vodom, pa na ringli zagrevajte sve dok se šećer ne otopi. Jako ušećereno slatko treba dokućati sa malo vode (1 čaša na kilogram slatka).

## Marmelada

Gotovu marmeladu sipajte u tegle dok je vruća, malo nagnite tegle i stavite u hladnu vodu.

Prilikom kuvanja džem neće prskati po šporetu ako prvo špinujete šećer, pa stavite voće.

U ušećerenu marmeladu sipajte malo mlake vode, pa promešajte. Ili, na površinu nalijte malo ruma, koji će rastvoriti šećer.

Načeti džem ili marmeladu, da se ne osuše, pospite po površini sa malo šećera u prahu i ostavite tako do sledeće upotrebe.



## Lazanje na milanski način

**vreme za pripremu** 70 minuta  
**kompleksnost** laka

### za 4 osobe

- 20-ak sveže pripremljenih lazanji
- 1 glavica crnog luka • 3 paradajza
- 150 g lenti dimljene slanine
- 200 g krugova šunkarice
- 50 g putera • 100 g zele, maslina
- 1 konzerva sardina
- ulje • so i mleveni crni biber

**G**lavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo lente slanine isećene na tanku duguljastu parčad. Zatim dodamo paradajz isećen na kocke, puter, masline isećene na listove, sardine, posolimo, pobiberimo, promešamo i sklonimo tiganj sa špeta. Keramičku posudu za pečenje namažemo puterom. U posudu redamo lazanje. Na lazanje nanесemo fil. Redamo lazanje i filujemo. Postupak ponovimo dok ne potrošimo lazanje i fil. Poprskamo uljem. U posudu sipamo 200 ml vode. Pećemo 40 minuta na

200°C. Sećemo lazanje na parčad. Dva parčeta stavimo na tanjir za serviranje i nanесemo rendan parmezan. Tanjir ukasimo kećapom. Dekoraciju završimo granićama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izraćene zlatnoćute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatićan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



### komentar

Izgleda da se Milan potrudio :)





Pripremio: M. Bredački, Foto: M. Petrović

**komentar**

Još samo praznik fali :)

## Praznične štangle

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**
**30 minuta**  
**laka**
**za 4 osobe**

- 8 kriški tost hleba • 8 crvenih pečenih paprika
- 300 g kačkavalja • 300 g krugova šunkarice
- 360 ml kisele pavlake • 200 g majoneza
- 100 g brašna • 2 jaja
- ulje • so i mleveni crni biber

**P**rethodno ispečene i oljuštene paprike isušimo na kuhinjskoj krpi. Svako parče paprike uvaljamo u brašno, zatim u izmučena jaja i pržimo na zagrejanom ulju u tiganju. Kada porumene sa obe strane izvadimo paprike iz tiganja i poredamo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Majonez dodamo u sud sa pavlakom i promešamo. Svaki tost hleb premažemo mešavinom pavlake i majoneza i poredamo na tacnu. Na fil poredamo pohovane paprike. I njih premažemo mešavinom pavlake i majoneza. Na paprike poredamo tanku parčad kačkavalja. Na kačkavalj redamo preostale paprike. Premažemo filom. Zatim poredamo šunkaricu i premažemo filom. Na šunkaricu sitno izrendamo preostali kačkavalj. Ostavimo toru da se ohladi.

Sečemo tortu na štangle. Četiri štangle poredamo na tanjir za serviranje. Šeri parađaz isećemo na krugove i po jedan krug stavimo na svaku štanglu. Grančicama mirodije završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Priyatno!



komentar

Dok trepneš... ode.



## Brza pašteta

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**70 minuta**  
**srednja**

**za 4 osobe**

- 1 kg svinjske krtine od buta
- 12 skuvanih oljuštenih jaja • 2 glavice crnog luka
- 4 kisela krastavca • 2 kašike senfa
- 3 parčeta integralnog tost hleba • 200 ml kisele pavlake
- 125 g putera • ulje • so i mleveni crni biber

**S**itno izrendamo kisele krastavce, stavimo u cediljku i pritskamo rukom da istisnemo što više tečnosti. Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo meso isečeno na kocke. Kada meso pobeli dodamo 150 ml vode, posolimo, pobiberimo i promešamo. Posle 30-ak minuta dinstanja sklonimo šerpu sa šporeta. Vadimo meso rešetkastom kašikom i sameljemo u mašini za mlevenje mesa. Zatim sameljemo skuvana jaja dodavajući u sud sa mesom. Smesu još jednom sameljemo. Zatim dodamo senf, izrendane krastavce i promešamo. Mikserom mutimo puter dok ne postane penast. U sud sa puterom postepeno dodajemo samljevenu smesu neprekid-

no muteći mikserom. Zatim dodamo pavlaku i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Paštetu serviramo na činiju i izravnamo površinu. Hleb isečemo na truglastu parčad i poredamo do paštete. Polovinu limuna zasečemo u formu cveta i stavimo na činiju. Dekorishemo listovima endivije, šeri paradajzima i grančicom mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatinim mirisom maslavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!





# Rolat sa sirom

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**40 minuta**  
**srednja**

**za 4 osobe**

- 500 g sira • 250 g putera
- 5 skuvanih jaja
- 300 g krugova šunkarice
- 5 kiselih krastavaca
- 1 kutija topljenog sira
- 1 kašika senfa • 2 kašike kaparia
- so i mleveni crni biber

U tepsiju stavimo sir, stavimo u rernu i na temperaturi od 90 stepeni topimo sir 20-ak minuta. U većem sudu mikserom izmutimo posoljen puter dok ne postane penast. Dodamo topljeni sir i mutimo dok se ne sjedine. Zatim dodamo krupno izrendana jaja, krastavce i 200 g šunkarice isečene na sitnije kocke, senf, zrna kaparia, pobiberimo, posolimo i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Dasku za sečenje obložimo najlonskom folijom i naneseemo rastopljen sir. Oklagijom razvučemo sir formirajući koru. Na koru naneseemo fil i pomoću folije uvijemo u rolat. Rolat uvijemo u foliju i ostavimo da se ohladi. Ohlađen rolat sečemo na parčad koju stepenasto, u krug, poredamo na činiju

ukrašenu sa dva lista zelene salate. Preostalih 100 g krugova šunkarice poredamo jedno na drugo, zasečemo i od svakog kruga formiramo fišek. Fišecima popunimo prazninu na sredini činije. U svaki fišek stavimo po jednu celu maslinu.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



## komentar

Ni gluplji tanjira, ni boljeg jela.



## Kajgana sa tikvicama

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**20 minuta**  
**laka**

**za 4 osobe**

- 250 g sira • 4 jaja • peršun
- 2 tikvice • 1 glavica crnog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

### komentar

...a može i "smotana kajgana".

**T**ikvice oljuštimo i isečemo na kocke. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo isečene tikvice. U dublji sud polupamo jaja, dodamo sitno isečen peršun i izmutimo viljuškom. Kada se tikvice isprže sadržinu iz tiganja dodamo u sud sa izmućenim jajima i promešamo. U drugi tiganj na zagrejano ulje stavimo sadržinu iz suda da se prži. Kada se kajgana isprži sklonimo tiganj sa šporeta. Na polovinu kajgane naneseemo sir isečen na kocke i preklopimo drugom polovinom. Preklopljenu kajganu servi-

ramo na tanjir. Ukasimo sa 2 lista crvene marule na koje naneseemo po jednu kašiku pavlake. Pavlaku dekoriseemo grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



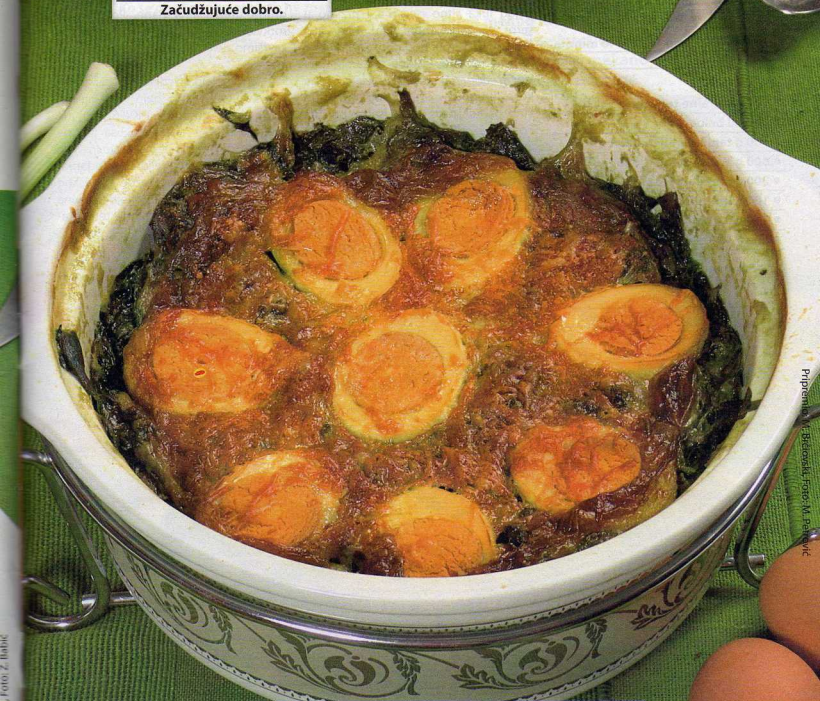
### DA LI ZNATE?

Tikvice su iz familije Cucurbitacea, pa se zajedno sa krastavcem i dinjom mogu naći u velikom broju varijeteta. Razlikuju se po obliku, veličini, boji i ukusu, ali imaju jednu zajedničku osobinu, naime svi delovi ovog povrća su jestivi - meso, semenke, kora, pa čak i cvet.



## komentar

Začudžujuće dobro.



## Italijanska tava

vreme za pripremu  
kompleksnost

50 minuta  
laka

## za 4 osobe

- 800 g spanaća • 1 kašika putera
- 2 češnja belog luka • 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna • 500 ml mleka
- 4 skuvana jaja • 200 g kačkavalja
- ulje • so i mleveni crni biber

**G**lavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju i rastopljenom puteru. Dodamo sitno isečen beli luk. Kada luk porumeni dodamo brašno i mešamo varjačom. Kada se i brašno proprži sipamo mleko. Zatim dodamo spanać. Kada se spanać izdinsta sklonimo tiganj sa šporeta i dodamo 100 g krupno izrendanog kačkavalja. Promešamo i sadržinu prerućimo u dublju keramičku činiju za pečenje. Jaja isećemo na polovine po dužini i poredamo po spanaću. Preostali kačkavalj sitno izrendamo i naneseemo u činiju. Pećemo 30 minuta na 200°C. Činiju

stavimo na ukrasni metalni držač.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijetno!



## Testenina sa kobasicama

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 500 g spiralne testenine
- 400 ml belog vina
- 500 g tanjih dimljenih kobasica
- 500 g svežih šampinjona
- 200 g paradajz sosa
- 100 g krupno izrend. kačkavalja
- 1 glavica crnog luka • peršun
- ulje • so i mleveni crni biber

### komentar

Italijanski specijalitet.

Uprovelu, posoljenu vodu, kojoj smo dodali malo ulja, stavimo testeninu da se kuva. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša u šerpu dodamo šampinjone isečene na listove. Kada se šampinjoni isprže dodamo kobasice isečene na kose krugove. Zatim dodamo belo vino, paradajz sos i sitno isečen peršun. Posolimo, pobiberimo i promešamo. Skuvanu testeninu procedimo. I šerpu sa kobasicama sklonimo sa šporeta. U vatrostalnu posudu poprskanu uljem stavimo skuvanu testeninu. Na testeninu naneseemo sadržinu iz šerpe. Zatim naneseemo izrendan kačkavalj. Pečemo 15 minuta na 200°C. Rešetkastom

kašikom vadimo sadržinu iz posude i serviramo na tanjir. Jednu stranu tanjira dekoriramo grancicama peršuna a drugu grancicama nane. Polovinama rotkvice do grancića peršuna i nane završimo dekoraciju Testenine sa kobasicama.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





## komentar

Ko se oko koga smotao, to ne znamo.

## SAVET

Tajna mekog mesa hobotnice je u čepovima od plute koji se kuvaju zajedno s hobotnicom. Meso će takođe biti mekano ako se hobotnica dan pre pripreme zamrzne.



Priprema: M. Brčvanski, Foto: M. Petrović

## Špageti sa hobotnicom

**vreme za pripremu** 150 minuta  
**kompleksnost** srednja

## za 4 osobe

- 1 hobotnica od oko 2 kg • 500 g špageta
- 300 g konzerviranog paradajza • peršun
- 4 češnja belog luka • 250 ml belog vina • 6 glavica crnog luka
- 1 kašika paradajz pirea • 3 kašike mešavine začina
- maslinovo ulje • ulje • so i mleveni crni biber

**G**lavice crnog luka isećemo na polovine, polovine zasećemo i pržimo u šerpi na mešavini ulja i maslinovog ulja. Zatim dodamo hobotnicu, isečen beli luk, 1 l vode, belo vino, dve kašike mešavine začina, krupno isečen peršun, posolimo i pobiberimo. Poklopimo šerpu i ostavimo hobotnicu da se kuva dva sata. Skuvanu hobotnicu izvadimo iz šerpe i stavimo na činiju. U šerpu dodamo konzervirani paradajz, paradajz pire, jednu kašiku mešavine začina i poklopimo šerpu. Kidamo pipke od hobotnice, oljuštimo i vratimo u šerpu. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U šerpu sa provrelom posoljenom vodom stavimo špagete da se kuvaju. Činiju za serviranje ukasimo listovima endivije na

koje stavimo po krišku limuna. Vadimo špagete iz šerpe i serviramo na činiju. Rešetkastom kašikom vadimo parčad hobotnice, i naneseemo na špagete. Tankim polukrugovima narandže i grančicom peršuna na sredini činije završimo dekoraciju Špageta sa hobotnicom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zlatnožute boje. Odlukuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



# Šampinjoni na pirinču

**vreme za pripremu** 60 minuta  
**kompleksnost** laka

### za 4 osobe

- 400 g svežih šampinjona
- 50 ml konjaka • 100 g putera
- 500 g pileće džigerice
- 100 g zelenih maslina bez koštica
- peršun • 200 g pirinča
- 100 ml mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, u provrelu posoljenu vodu stavimo pirinač da se kuva. Parčad pileće crne džigerice isečemo na polovine i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru. Šampinjonama odstranimo peteljke a zatim oljuštimo. Tiganj sa isprženom pilećom džigericom sklonimo sa šporeta. Vatrostalnu posudu namažemo puterom. U posudu poređamo šampinjone. Isprženu džigericu stavimo u cediljku iznad suda i izgnječimo kašikom. Dodamo puter, konjak, mleko, sitno isečen peršun, posolimo, pobiberimo i promešamo. Smesom punimo šampinjone. Na smesu stavimo po jednu maslinu. Pečemo 30 minuta na

200°C. Na činjlu za serviranje u formi kupa stavimo skuvan pirinač. Na sredinu pirinča kao i na četiri strane stavimo punjene pečurke. Prelijemo sosom iz posude. Nanesemo isečen peršun.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



### DA LI ZNATE?

Šampinjoni sadrže veliku količinu belančevina kao i ugljene hidrate i minerale: kalijum i fosfor. Uz plodove mora najveći su prirodni izvor selena, koji je potreban organizmu u malim količinama i ubraja se u najjače antioksidanse.



### komentar

Gurmansko meze.



**komentar**  
Ludnica ukusno.



Priprema: M. Bčovski Foto: M. Petrović

## Školjke sa pečurkama

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**30 minuta**  
**laka**

**za 4 osobe**

- 500 g testenine u obliku školjki • 200 ml kisele pavlake
- 1 kašika brašna • 1 glavica crnog luk
- 300 g krugova šunkarice • 300 g svežih šampinjona
- peršun • 200 ml mleka • 30 g putera
- 1 kašika mešavine začina • ulje • so i mleveni crni biber

**P**rovrelu vodu u šerpi na šporetu posolimo, sipamo malo ulja i stavimo testeninu da se kuva. Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša u tiganj dodamo šampinjone isećene na listove. Kada tečnost ispari u tiganj dodamo tanku duguljstu parčad šunkarice. Posolimo, pobiberimo, dodamo sitno isečen peršun, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Skuvanu testeninu procedimo i prelijemo hladnom vodom. Iscedenu testeninu vratimo u šerpu. U tiganj na šporetu stavimo puter da se rastopi. Na rastopljenom puteru pržimo brašno. Zatim sipamo mleko, dodamo mešavinu začina i mešamo žicom za mućenje. Kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Bešamel sos dodamo u šerpu sa

testeninom na šporetu. Zatim dodamo fil od šampinjona i šunkarice, dodamo pavlaku, promešamo i šerpu sklonimo sa šporeta. Školjke sa pečurkama serviramo u dublji tanjir i naneseemo origano.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



## Brokule u sosu od sira

vreme za pripremu  
kompleksnost

20 minuta  
laka

U provrelu vodu, u šerpi na šporetu, stavimo cvetove brokule da se obare. Dodamo limunov sok. U tiganj, na šporetu, stavimo susam da se zapeče. Obarene svetove brokule stavimo u dublju činiju za serviranje. Na brokule naneseemo šargarepe isečene na kocke. Sir krupno izrendamo u dublji sud. Dodamo jaja isečena na parčad, zapečen susam, sitno isečen beli luk, kiselu pavlaku, majonez i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Kašikom, sos naneseemo na cvetove brokule. Dekoriseemo tankim duguljastim parčadima skuvane šargarepe, graničicom nane, 2 graničicama rikule i sa 1 listom crvene marule.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Lako i ukusno.

## Mladi krompiri sa pečurkama

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
laka

Šampinjone isečemo na parčad i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Dodamo slaninu isečenu na kocke, mešavinu začina, poklopimo šerpu i ostavimo šampinjone da se dinastaju oko 3 minuta. Zatim dodamo očišćene mlade krompire, alatom izgnječene češnjave belog luka, posolimo, pobiberimo i promešamo. Posle 40-ak minuta sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo sitno izrendan kačkavalj i promešamo. Sadržinu iz šerpe preručimo u dublju činiju za serviranje. Na tri kraja činije stavimo po graničicu peršuna. Ručke peršuna sitno isečemo i naneseemo na jelo.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

VINARSKI PODRUM

TIKVEŠ

Prijatno!

za 4 osobe

- 1 kg mladih krompira • 1 kašika mešavine začina • 100 g kačkavalja
- 300 g svežih šampinjona • 50 g lenti dimljene slanine
- 3 češnja belog luka • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Oni avgustovski krompiri su najmlađi :)



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



## komentar

A tek avgustovske koprive... :)



Pripremljeno: M. Bidoški, Foto: M. Petrović

## Njoke u sosu od kopriva

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**40 minuta**  
**laka**

### za 4 osobe

- 400 g kopriva • 4 paradajza • peršun • 100 g prezle
- 15 maslina punjenih paprikama • 1 jaje • 300 ml mleka
- 5 kašika brašna • pola kašike bosiljka • pola kašike origana
- 200 g starog integralnog hleba • 50 g rendanog parmezana
- 3 češnja belog luka • 2 kašike mešavine začina • 1 kaš.zrna kaparia
- 3 grančice mirodije • ulje • so i mleveni crni biber

**Z**agrejanu vodu u šerpi na šporetu posolimo, i stavimo koprive da se obare. Hleb kidamo na parčad, stavimo u sud i prelijemo mlekom. U sud za mučenje stavimo bosiljak, parmezan, jaje, isceden hleb, mešavinu začina, posolimo, pobiberimo i izmutimo sastojke mikserom. Dodamo brašno, prezlu i smesu produžimo da mesimo rukom. Na nabrašnjennoj radnoj površini premesimo testo rukom. Od testa napravimo duguljastu formu koju isećemo na kosu parčad formirajući njoke. Na njoke naneseimo brašno i promešamo. Obarene koprive procedimo a zatim sitno isećemo. Paradajz oljuštimo i isećemo na kocke. Na zagrejanom ulju, u tiganju, pržimo isečen bell luk, dodamo isečene koprive, paradajz, posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina, masline isečene na krugove, sitno isečen peršun i mirodiju, origano i zrna kaparia. Promešamo. Zagrejanu vodu u šerpi na šporetu posolimo,

dodamo ulja i stavimo njoke da se kuvaju. Kad njoke isplivaju na površinu vadimo ih rešetkastom kašikom i stavimo na činiju. Tiganj sklonimo sa šporeta. Sos od kopriva serviramo na činiju. Na sos naneseimo njoke, a na njih preostali sos. Njoke u sosu od kopriva ukasimo listom endivije i sa tri šeri paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



## Salata od makarona

vreme za pripremu

30 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 250 g sitnijih makarona
- 300 g krugova šunkarice
- četvrtina glavice kupusa
- 3 skuvane šargarepe
- 3 skuvana jaja • 3 krastavca
- 400 ml kisele pavlake
- 100 g majoneza • ulje
- so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, u provrelu posoljenu vodu kojoj smo dodali malo ulja stavimo makarone da se kuvaju. Skuvane makarone procedimo i prelijemo hladnom vodom. Kupus sitno isečemo i stavimo u veći sud. Dodamo šargarepe isečene na tanke krugove, šunkaricu isečenu na duguljastu parčad i isečena skuvana jaja. Dva krastavca isečemo na četvrtine po dužini a zatim na parčad i dodamo u sud. Dodamo iscedene makarone, pobiberimo, posolimo, dodamo majonez, pavlaku i promešamo sastojke. Činiju za serviranje ukrasimo sa dva lista zelene salate. Zatim u činiju ser-

viramo salatu i dekoriramo grančicom mirođije. Preostali krastavac isečemo na krugove koje poredamo po sredini salate. Dekoraciju završimo sitno izrendanom šargarepom na dva kraja činije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Dobra klasika.





## Salata od cvekle

vreme za pripremu  
kompleksnost

15 minuta  
laka

**P**eršun, beli luk i skuvano jaje sitno isećemo. Cveklu isećemo na tanku duguljastu parčad. Isećenu cveklu stavimo u veći sud. U sud dodamo isećeno jaje, peršun, pavlaku, senf, posolimo, pobiberimo i promešamo. Činiju za serviranje ukrasimo sa dva lista zelene salate. Na činiju naneseemo salatu. Zelenu papriku isećemo na tanke krugove. Na dve strane salate stavimo po pet krugova paprike. Sa po dve masline do krugova paprike završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

VINARSKI PODRUM

**TIKVEŠ**

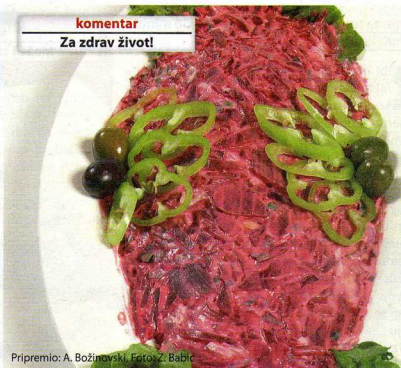
Prijatno!

za 4 osobe

- 500 g konzervirane cvekle • 2 češnja belog luka
- 1 skuvano jaje • 200 ml kisele pavlake • 1 kašika senfa
- peršun • so i mleveni crni biber

komentar

Za zdrav život!



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

## Goveđa supa sa palačinkama

vreme za pripremu  
kompleksnost

180 minuta  
srednja

**U**šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kosti i meso da se kuvaju. Pravimo smesu za palačinke. U sud polupamo jaja. Dodamo vodu, brašno, malo ulja, sitno isečen peršun, posolimo i izmutimo žicom za mućenje. U nautljen tiganj sipamo jednu kutlaču smese za palačinke. Za vreme prženja prevrnemo palačinku. Ispržene palačinke redamo na tanjir. U tiganj, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo glavice crnog luka isečene na polovine. Ispržen luk dodamo u šerpu sa mesom i kostima. Šargarepe i koren peršuna isećemo na kocke. Sitno isećemo listove celera i mladi luk. Posle 2,5 sata kuvanja izvadimo meso i kosti iz šerpe. Sadržinu iz šerpe procedimo kroz cediljku iznad druge šerpe. Šerpu stavimo na šporet. Dodamo šargarepu, peršun, mladi luk i listove celera. Poklopimo šerpu i ostavimo supu da se kuva. Meso sitno isećemo i dodamo u šerpu. Ostavimo supu da se kuva još 10 minuta. Palačinke savijemo u rolne i isećemo na parčad. Šerpu sklonimo sa šporeta. Supu preručimo u dublju činiju za serviranje. U činiju dodamo parčad palačinki i naneseemo sitno isečen peršun.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim miri-

za 4 osobe

- 600 g goveđe krtine • 2 šargarepe • 500 g goveđe kosti
- 2 mlada crna luka • 1 koren pastrnaka • listovi celera
- 2 jaja • peršun • 60 g brašna • 3 glavice crnog luka • 200 ml vode
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Obratno ne može nikako.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

som mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



## Bela morska čorba

za 4 osobe

- 500 g oslića • 150 g šampinjona • 1 paradajz • peršun • 100 g putera
- 1 zelena paprika • 1 glavica crnog luka • 1 limun • 1 kocka za supu
- 150 ml kisele pavlake • ulje • so i mleveni crni biber

vreme za pripremu  
kompleksnost

30 minuta  
laka

**R**ibi odstranimo peraja i kožicu. Isećemo na filete odstranjujući kosti. Filete isećemo na kocke. Parčad ribe posolimo, pobiberimo i prelijemo limunovim sokom. U šerpu na šporetu stavimo puter da se rastopi. U drugu šerpu na šporetu sa vrelom vodom stavimo kocku za supu. U šerpu sa puterom dodamo sitno isečen luk, isečenu papriku i šampinjone isečene na tanke listove. Posolimo, pobiberimo, sipamo supu i 200 ml vode. Zatim u šerpu dodamo parčad ribe i sitno isečen peršun. Promešamo i ostavimo čorbu da se kuva 10 minuta. Dodamo preostali isečen peršun i paradajz isečen na kocke. Pavlaku izmutimo žicom za mućenje i dodamo u šerpu. Promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Kutlačom čorbu preručimo u dublju činiju za serviranje.

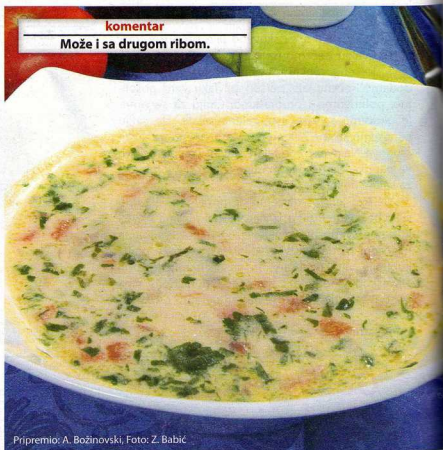
Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

VINARSKI PODRUM  
**TIKVEŠ**

Prijatno!

komentar

Može i sa drugom ribom.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

## Supa od tunjevine iz konzerve

vreme za pripremu  
kompleksnost

20 minuta  
laka

**G**lavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Dodamo malo maslinovog ulja, tunjevinu, brašno, 1 l vode, sitno isečen peršun, 100 ml mleka, posolimo, pobiberimo i promešamo. Ostavimo supu da se kuva na tihoj vatri. Posle deset minuta kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta. Supu iz šerpe preručimo u dublju činiju za serviranje.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanika, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

iznenađujuće dobro.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić



## Skadarlijska teleća čorba

**vreme za pripremu** 90 minuta  
**kompleksnost** laka

### za 4 osobe

- 500 g junče krtine
- 1 struk praziluka
- koren i listovi paštrnaka
- 200 ml kisele pavlake • peršun
- 1 mladi luk • 2 kašike brašna
- 3 šargarepe • 1 glavica crnog luka
- koren i listovi celera
- ulje • so i mleveni crni biber

**N**a zagrejanom ulju, u šerpi na šporetu, pržimo sitno isečenu glavicu crnog luka. Kada luk omekša u šerpu dodamo meso isečeno na kocke. Kada se meso isprži u šerpu dodamo šargarepe, koren celera i paštrnaka isečene na kocke, sitno isečene listove paštrnaka, celera i peršuna, posolimo, pobiberimo i promešamo. Zatim u šerpu dodamo praziluk isečen na kocke, sipamo 2 l vode, promešamo, šerpu poklopimo i ostavimo čorbu da se kuva 60 minuta. U sud stavimo brašno, sipamo 100 ml vode i promešamo žicom za mučenje. Razmekšano brašno dodamo u šerpu i promešamo. Ostavimo čorbu da se kuva još 5 minuta. Peršun i mladi luk

sitno isečemo. Šerpu sa čorbom sklonimo sa šporeta. Zatim u šerpu dodamo isečen mladi luk i peršun, pavlaku i promešamo. Kutlačom čorbu prurčimo u dublju činiju za serviranje.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



### komentar

Samo muzika na uvcu fali.



# Lovačka predsezona, a za većinu glavna...



U avgustu je lovačka predsezona kada se prvi preletna divljač, a kasnije od septembra i oktobra počinje glavna lovačka sezona, kada se pored te divljači lovi i druga sitna a i krupna divljač.

Ali, strastveni lovci na grlice u avgustu, i u prvoj polovini septembra, gledaju kao

na glavnu i jedinu lovačku sezonu. U tom periodu skoro svaki lovni dan provode na terenu. Takvi strastveni lovci, još pred prvo ranojutarnje razdanjivanje su već na lovnom terenu. Zaklonjeni u nekoj velikoj suncokretovoj njivi, i opijeni od svežine i lepote nebeskog rumenila pri pojavi dana, u ranojutarnjim momentima očekuju prve lovne ptice. Male afričko- evropske fortune sa specifičnom zvučnom brzinom, koja se čuje čak i kada ta grlica odmakne, prostruji kao oštra sečiva u vazduhu. One, sa tim svojim zvukom, aktiviraju lovački instinkt. Jednostavno, nekim lovcima koji love samo grlice i jarebice, to im je, kako se kaže, ceo ulov u godini, zato što ako čekaju septembar i oktobar, one su već odletele na zimovanje u Afriku. Ali, ipak, lovci na preletnu divljač mogu da love i drugo, na primer, golubove, šljuke, divlje patke i druge barske ptice.

Važna stvar za avgust je i jedna što može biti naizgled marginalna, ali istovremeno i mnogo važna, je ta što: do prvog septembra u lovišta za preletnu divljač se lovi samo sa psima ptičarima, a lovljenje sa psima goničima nije dozvoljeno. Razume se, lovljenje u avgustu najviše se

izvršava bez psa.

Hrtovi mogu da se vode samo sa specijalnom dozvolom od lovačkih društva i to tačno u određenim terenima gde se vrši njihov obučavanje, ili pak na terenima gde treba odstreliti određene štetočine.

U lovištima gde ima jelena oseća se da se bliži sezona parenja. To se posebno oseća, a i čuje, u drugoj polovini avgusta. Tad je početak intenzivne "rike". U takvim lovištima privrednici paze da planski ostvaruju odstrel grla. To se vrši selektivno. Tada se odstrelli veći broj trofejnih grla, a visokotrofejna grla se odstreljuju u slučajevima kada imaju "zamenike". Visoke ćeke već treba da budu dobro pripremljene i popravljene za lovnu sezonu. Solišta treba da su uvek puna, a staze niz čestare treba rasčistiti od grana i ostalih palih prirodnih materijala.

U ovom mesecu, posebno vrućem u određenoj godini, posebno se obraća pažnja na poila, zato što je tada snabdevenost vode u prirodi skoro svuda kritična.

- Sa dobrim pogledom!

Ilija Bojarovski - "Lovačko oko"

## Pašteta od divlje patke

**vreme za pripremu** 40 minuta  
**kompleksnost** laka

**G**lavicu luka sitno isećemo. Meso isećemo na duguljastu parčad. Zatim isećemo i džigericu. U tiganj na šporetu sipamo ulje da se zagreje. Na zagrejano ulje stavimo meso da se prži. Dodamo džigericu i promešamo. Isprženo meso i džigericu sameljemo u mašini za mlevenje mesa. U mašinu dodamo isećen luk i kuvana jaja. Mlevenu smesu još jednom sameljemo. U sud dodamo puter i senf. Posolimo, pobiberimo i dobro promešamo sastojke. Sud koji koristimo kao kalup obložimo najlonskom folijom. Punimo kalup paštetom. Zatvorimo foliju i ostavimo paštetu da se ohladi. Ohlađenu paštetu izvadimo iz kalupa i odstranimo foliju. Serviramo paštetu na tanjir. Oko paštete stavimo parčad paradajza. Između paradajza stavimo grančice francuskog peršuna. Nanesemo lešnike. Na paštetu i tanjir nanesemo krekeri.

Prijatno!

### za 4 osobe

- 500 g mesa od divlje patke (koje je odojalo u marinadi 24 sata)
- 300 g patije džigerice • 5 tvrdo skuvanih jaja • 50 g lešnika
- 150 g putera • 1 glavica crnog luka • 1 kašika senfa
- ulje • so i mleveni crni biber • slani krekeri





# Mrena- balkanska devojka sa retkim i prekrasnim ukusom...

**K**ao mrena je! Tačno takvi su komentari kada se vidi nego zgodno balkansko devojče, vitko, a popunjeno, ne mnogo visoko i, razume se, teško za lovljenje, pardon, za vađenje kada se zakači...

Eh, istinska mrena... Ovakvi uzdasi i komentari se slušaju na ulici pored korza u urbanim sredinama, a zamislite, isto se sluša, događa, i u prekrasnoj prirodi pored reka, tačnije pored korzova pravih mrena, brzaka balkanskih reka. Te istinske mreane (na Balkanu poznate kao *Barbus meridionalis peteyi* Heckel), u prirodi su poznate kao balkanske devojke, koje kao i one u urbanim sredinama, dušu vade ribarima. I stvarno, ko počne da hvata mreanu, posebno u reci, druge vrste riba nisu mu više toliko interesantne za ribolov. Jednostavno, mrena je jaka, a i mnogo borbena i dok je u vodi a i dok je u rukama srećnog ribolovca... Ali, potrebno je znati neke osnovne stvari o ovim balkanskim devojkama... Mrena je prilično oprezna i plašljiva riba. Dok je mlada često se sreće zajedno sa krkušama, čija je sličnost razlog što je laici svrstavaju u istu vrstu riba. A pravi frajeri znaju da je ona sasvim drugačija i neponovljiva. Halapljiva i brza, koja pored opšte poznate hrane jede (kažu za doručak) čak i mlade pastirmke u svojoj sredini. I stvarno, zajedno sa klenom su mnogo pogubne na mestima gde im se životna sredina poklopi sa potočnim pastirmkama. Najaktivnija je u toplijem peridu godine, a kada je hladno miruje u dubokim virovima. Polnu zrelost doživljava u četvrti godini, a ona tada može da dostigne težinu i do 3-4 kg a dužinu i do 0,70 do 1 metra, bez razlike da li živi u reci ili jezeru.

Sportski ribolovci kojijučestvuju na takmičenjima i vole je i ne vole je. Vole je, budući da jedna mrena teži mnogo više od drugih rečnih riba iste dužine, a ne vole je, budući da ako je veća često im kida konac, ili pak vremenski ga dugo zadržava pri lovu i isto tako često prelazi u posed susednog takmičara, pa sledi diskvalifikacija, a vreme se nepovratno potrošilo.

Iako mnogo ljudi smatra da mrena ima prosečan kvalitet mesa, ipak to govori samo da ne znaju dobro da je pripreme za jelo. Rekreativni ribolovci, odnosno dečki koji love mreanu uspešno i u urbanoj i u prirodnoj sredini, mnogo uživaju u njihovom ukusu i znaju dobro da je pripreme. Jednostavno, u kuhinji, sitniji primerci se preprže, krupniji se zarežu po leđima, a najkrupniji se seku na krmenadle, pa tako sitne kosti isčežu sa njenog leđnog mesa, posebno ako se posle prženja prelje limunovim sokom i ostavi da se malo ohladi. Mmmmm...

Stvarno ukusne Balkanke za Balkance.

Bistro!

Ilija Bojarovski - " Lovačko oko "



## Mrena u sosu od rena

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
laka

**M**renu isečemo na krmenadle, stavimo u veći sud, sipamo vodu, dodamo sok od 2 limuna i jedan crni luk isečen na parčad. Ostavimo krmenadle od mreane da odstoje u marinadi oko 20 minuta. U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocke za supu. Drugu glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Dodamo parađajz isečen na kocke, posolimo, pobiberimo, dodamo 1 kutlaču supe, promešamo i ostavimo da se dinst 5 minuta. Sklonimo tiganj sa šporeta. Krmenadle vadimo iz marinade i stavimo u cediljku a zatim na kuhinjsku krpu da se isuše. Posolimo i pobiberimo sa obe strane, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Za vreme prženja krmenadle okrećemo. Zelenu salatu isečemo na parčad i stavimo u dublji sud. Dodamo šampinjone isečene na tanke listove, poprskamo uljem, posolimo, prelujemo sokom od 2 limuna i promešamo. Tiganj vratimo na šporet, dodamo puter i promešamo. Zatim dodamo ren, neutralnu pavlaku, posolimo, pobiberimo, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Na tanjir za serviranje stavimo salatu. Na salatu redamo krmenadle od mreane. Prelujemo sosom od rena. Ukрасimo kriškama limuna i grančicom peršuna.

Prijatno!

### za 4 osobe

- 1 mrena od oko 2,5 kg • 200 g svežih šampinjona
- listovi zelene salate • 4 limuna • 2 glavice crnog luka
- 50 g putera • 1 parađajz
- 150 ml neutralne pavlake • 2 kocke za supu od povrća
- 2 kašike rena • ulje • so i mleveni crni biber



## Neobično ćufte

vreme za pripremu  
kompleksnost

30 minuta  
laka

za 4 osobe

- 3 kriške hleba
- 500 g svežih šampinjona
- 200 g lenti dimljene slanine • 5 jaja
- 200 g svinjskog mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 3 kašike brašna • 3 kašike prezle
- 200 ml mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

Sredinu hleba iskidamo na parčad, stavimo u sud i prelijemo mlekom. Na krupnoj strani rende izrendamo šampinjone. Zatim ih sitno isećemo i stavimo u veći sud. Dodamo sitno isečenu glavicu crnog luka, lente slanine isečene na kocke, dva jaja, mleveno meso, isećeni hleb, posolimo, poberećemo, dodamo dve kašike brašna, dve kašike prezle i zamesimo smesu rukom. Od smese formiramo ćufte. Ćufte uvaljamo prvo u brašno zatim u izmućena 3 jaja i na kraju u prezlu. Na zagrejanom ulju, u tiganju, pržimo ćufte. Kada porumene sa obe strane vadimo ćufte iz tiganja i redamo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Na tanjir za serviranje stavimo dva lista zelene

salate na koje stavimo polukrugove paradajza. Poredamo ćufte na tanjir. Dekoriramo francuskim peršunom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatkavim i jakim ukusom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



### komentar

Ko proba oduševiće se.





## komentar

Ako je ovo sos...



## Ćufte u belom sosu

vreme za pripremu  
kompleksnost

50 minuta  
srednja

za 4 osobe

• 600 g mlevenog mesa • 1 glavica crnog luka • 2 kaš. prezle

• 2 jaja • 3 kašike mešavine začina • peršun

ZA PODLOGU • 5 glavica crnog luka • 200 g pirinča

ZA PRELIV • 3 jaja • 200 ml kisele pavlake

• ulje • so i mleveni crni biber

**U** sud sa mesom dodamo 2 jaja, 1,5 kašiku mešavine začina, prezlu, sitno isečen peršun, posolimo i pobijemo. Jednu glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada se isprži dodamo luk u sud sa mesom. Rukom mešamo sastojke dok nedobijemo homogenu smesu. Uzimamo od smese, formiramo ćufte i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Pripremamo podlogu (pilav). Preostalih 5 glavica crnog luka isečemo na rezance i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo pirinač, 1,5 kašiku mešavine začina, 500 ml vode, posolimo, pobiberimo i promešamo. Posle 15-ak minuta dinstanja sklonimo tiganj sa šporeta. Pilav preručimo u vatros talnu posudu. Na pilav poredamo ispržene ćufte. Pripremamo preliv. U sud polupamo 3 jaja, dodamo pavlaku i dobro

izmutimo žicom za mučenje. Preliv naneseemo na ćufte u posudi. Pečemo 10 minuta na 200°C. Kašikom, ćufte u belom sosu serviramo na tanjir. Dekoriramo kriškama paradajza i listovima peršuna. Na tanjir naneseemo origano.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom zrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatkoćim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



## komentar

Nesvakidašnje, a ukusno.



## Zapečene pohovane šnicle

vreme za pripremu  
kompleksnost

50 minuta  
laka

### za 4 osobe

- 4 teleće šnicle • 3 jaja • 100 g brašna • 100 g prezle
- 100 g krugova šunkarice • 100 g kačkavalja
- 1 kašika mešavine začina • 200 ml belog vina
- 200 g svežih šampinjona • ulje
- so i mleveni crni biber

Šnicle istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo i pobiberimo. Svaku šniclu uvaljamo u brašno, zatim u izmučena jaja i na kraju u prezlu i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Ispržene šnicle stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Šampinjone isečemo na tanke listove i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada tečnost od šampinjona ispari dodamo šunkaricu isečenu na kocke, posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina, belo vino i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Ispržene šnicle poredamo u keramičku posudu za pečenje i prelijemo sadržinom iz tiganja. Zatim u posudu naneseemo krupno izrendan kačkavalj i stavimo u rernu. Pečemo 20 minuta na 200°C. Činiju za serviranje ukasimo sa 2 lista crvene marule. Rešetkastom kašikom vadimo zapečene šnicle

iz posude i serviramo na činiju. Do šnicli stavimo 2 kašike kisele pavlake i ukasimo sa 3 grančice rikule. Dekoraciju završimo grančicom peršuna i jednom rotkvicom zasečenom u formu cveta.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!





## Rolat od telećeg mesa

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

60 minuta  
srednja

**za 4 osobe**

- 1 kg mlevenog telećeg mesa
- 200 g kačkavalja • peršun
- 250 ml kisele pavlake • 4 jaja
- 50 ml mleka • 2 kašike brašna
- 4 kašike prezle
- 150 g sira
- ulje • so i mleveni crni biber

**komentar**

**Naš favorit za ovaj broj.**

U veći sud stavimo mleveno meso, 2 kašike brašna, 2 kašike prezle, posolimo, pobiberimo i umesimo smesu rukom. Na radnu površinu nanesimo prezlu. Zatim stavimo smesu od mlevenog mesa, pospemo prezlom i rukama raširimo smesu tako da dobijemo ravnu površinu za rolovanje. U sud polupamam jaja, sipamo mleko, izmutimo viljuškom i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Isprženu kajganu stavimo na smesu. Kačkalju isečemo na tanku parčad koju poređamo na kajganu. Filovano meso uvijemo u rolat. Rolat stavimo na parče aluminijumске folije koje smo namazali uljem. Zatim rolat poprskamo uljem, uvijemo u foliju i stavimo u tepsiju. U tepsiju sipamo 200 ml vode i dodamo ulja. Pečemo 15 minuta na 200°C. Izvadimo tepsiju iz rerne, odstranimo rolatu foliju i preljeimo tečnošću iz tepsije. Vratimo tepsiju u rernu i pečemo još 15-ak minuta na istoj temperaturi, odnosno dok rolat ne porumeni. Zatim

rolat prevrnemo u tepsiji, premažemo pavlakom i naneseemo sitno izrendan sir. Izvadimo rolat iz tepsije i isećemo na parčad. Parčad rolata stepenasto, u krug, poredamo na tanjir za serviranje ukrašen listovima crvene marule. Sredinu tanjira popunimo grančicama peršuna i parčadima kuvane šargarepe. Na parčad rolata naneseemo sitno isečen peršun. Dekoraciju završimo rotkvicom zasećenom u formu cveta

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, dišeću kretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Priятно!





## komentar

Taman smo pomislili prođe broj, a ništa nismo napunili.

## Punjena teleća plečka

vreme za pripremu  
kompleksnost

120 minuta  
srednja

### za 4 osobe

- 1 kg teleće plečke bez kostiju • 100 g putera • 2 jaja
- 2 kriške integralnog tost hleba • 50 g lenti dimljene slanine
- 1 glavica crnog luka • 300 ml kisele pavlake • peršun
- 1 grančica ruzmarina • 50 g pečenih oljuštenih badema
- 4-5 lovorova lista • 1 kašika mešavine začina • 1 kaš. zrna crnog bibera
- ulje • so i mleveni crni biber

**G**lavicu crnog luka i peršun sitno isećemo. Lente slanine i kriške hleba isećemo na kocke. Listove ruzmarina odvojimo od grančice. Meso zasećemo formirajući površinu za rolovanje, istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo, pobiberimo i uvijemo da upije začina. Tri parčeta aluminijumske folije poprskamo uljem i naneseimo parčad putera. Zatim naneseimo lovorove listove, zrna bibera i listove ruzmarina. Meso odvijemo i stavimo na foliju. Na meso naneseimo kocke hleba. U dublji sud stavimo isečen peršun, slaninu, luk, dodamo bademe, jaja, mešavinu začina i promešamo. Fil iz suda naneseimo na meso. Pomoću folije filovano meso uvijemo u rolat. Zatim rolat uvijemo u još dva parčeta aluminijumske folije. Rolat stavimo u tepsiju poprskanu uljem u koju smo sipali 150 ml vode. Pećemo 90 minuta na 200°C. Izvadimo rolat iz tepsije, tepsiju stavimo na šporet, sipamo 100 ml vode i promešamo žicom za mućenje. Sadržinu iz tepsije kroz cediljku prespemo u tiganj na šporetu. Dodamo pavlaku,

promešamo žicom i sklonimo sa šporeta. Rolat odvijemo od folije i isećemo na parčad. Činiju za serviranje ukasimo listovima endivije. Na jednu stranu činije poredamo parčad rolata i prelijemo sosom iz tiganja. Na drugu stranu serviramo prethodno skuwane špagete. Dekoriramo sa dva šeri parađajza i grančicom mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!





## Biftek "Picikanola"

vreme za pripremu

20 minuta

kompleksnost

laka

za 3 osobe

• 800 g bifteka

• 5 većih svežih šampinjona

• 1 plavi patlidžan • 1 zelena paprika

• 1 glavica crnog luka

• 3 češnja belog luka

• 200 g konzerviranog paradajza

• 1 kašika zrna kaparia

• ulje • so i mleveni crni biber

I sečemo bifteka na 3 jednaka dela. Svaki deo istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo i pobiberimo. Glavicu crnog luka presečemo na polovine. Plavi patlidžan isečemo na deblje krugove. Papriku isečemo na polovine po dužini. Na roštilj stavimo da se peku parčad mesa, luka, plavog patlidžana, paprike i šampinjone. Poprskamo uljem i posolimo. Za vreme pečenja parčad povrća i bifteka okrećemo i poprskamo uljem. Konzervirani paradajz stavimo u tiganj sa zagrejanim uljem. Dodamo isečen beli luk, zrna kaparia, sitno isečen peršun, posolimo, pobiberimo i promešamo. Tiganj za serviranje ukasimo listovima endivije. Na tanjir naneseemo prethodno skuvan pirinač. Na pirinač stepenasto poređamo isprženu parčad bifteka.

Zatim na tanjir stepenasto poređamo parčad plavog patlidžana. Do njih serviramo polukrugove luka, zatim polovine paprika i na kraju šampinjone. Parčad bifteka prelijemo paradajz sosom iz tiganja.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Ništa posebno.



## Rezanci sa piletinom

vreme za pripremu  
kompleksnost

50 minuta  
laka

U šerpu na šporetu u provrelu vodu stavimo kocku za supu. Pileće grudi isečemo na tanke šnicle. Šnicle posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Ispržene šnicle poređamo u keramičku posudu za pečenje. Rezance izdrobimo i nanesemo na šnicle. Prelijemo supom. Pavlaku izmutimo žicom za mućenje. Izmućenom pavlakom prekrijemo rezance. Pečemo 30 minuta na 200°C. Tanjir za serviranje ukasimo sa tri lista zelene salate na koje stavimo po jedan šeri paradajz. Rešetkastom kašikom vadimo Rezance sa piletinom iz posude i serviramo na tanjir. Po krajevima tanjira nanesemo origano.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

za 4 osobe

- 500 g pilećih grudi • 700 ml kisele pavlake
- 1 pileća kocka za supu • 250 g tanjih rezanaca
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Može da prođe i kao predjelo.



## Brza pileтина

vreme za pripremu  
kompleksnost

40 minuta  
laka

Glavicu crnog luka i beli luk sitno isečemo. U šerpu sa provrelom posoljenom vodom na šporetu, stavimo pirinač da se kuva. Meso posolimo i pobiberimo i pržimo na zagrejanom maslinovom ulju u tiganju. Kada porumeni sa obe strane meso izvadimo i isečemo na duguljastu parčad. U istom tiganju pržimo isečen crni luk. Kada luk omekša u tiganj dodamo isečen beli luk. Posolimo, pobiberimo, dodamo grašak, konzervirani paradajz, mlevenu crvenu papriku, listove ruzmarina, belo vino, parčad mesa i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Tanjir za serviranje ukasimo listom zelene salate na koju u formu kupa nanesemo prethodno skuvan pirinač. Na drugu stranu činije serviramo piletinu sa graškom. Dekoriramo sa tri šeri parađajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

VINARSKI PODRUM

TIKVEŠ

Prijatno!

za 4 osobe

- 500 gr pilećih grudi • 400 g konzerviranog parađajza
- 300 gr grašak • 1 glavica crnog luka • 3 češnja belog luka
- 1 kašika mlevene crvene paprike • 1 grančica svežeg ruzmarina
- 150 g pirinča • 100 ml belog vina
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Znači, ovako će da izgleda Ptica trkačica kad je stigne kojot :)



## komentar

Izgleda da je za svečanosti.



## Svečana piletina

vreme za pripremu  
kompleksnost

70 minuta  
srednja

za 4 osobe

- 1 kg pilećih grudi • 50 g margarina
- 750 g kisele pavlake
- 1 kesica krem supe od pečurki
- 300 g pečenice • 300 g kačkavalja
- ulje • so i mleveni crni biber

**P**ileće grudi isečemo na šnicle a zatim posolimo i pobiberimo. Vatrostalnu posudu namažemo margarinom.

Pileće šnicle uvaljamo u prašak za krem supu od pečurki i redamo u posudu prekrivajući dno. Na piletinu poredamo parčad pečenice. Na pečenicu sitno narendamo kačkavalj. Na kačkavalj redamo šnicle uvaljane u prašak za krem supu od pečurki. Na meso izrendamo preostali kačkavalj. Zatim naneseemo pavlaku po celoj površini. Pečemo 60 minuta na 200°C. Svečanu piletinu sečemo na parčad. Na tanjir za serviranje stavimo prethodno skuvano povrće. Zatim na tanjir stavimo tri parčeta Svečane pilettine. Na svako parče stavimo

po jednu kuglu pavlake na koju naneseemo mlevenu crvenu papriku. Dekoraciju završimo grancicama peršuna na tanjiru.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog područja TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



## komentar

Pravio je lično Vinetu.

Pripremio: M. Brljčević, Foto: M. Petrović



## Pile na indijanski način

vreme za pripremu

90 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 1 pile • 200 ml jogurta • 1 kašika senfa
- 1 limun • 1 mala kašika kima
- 1 sveža zelena paprika
- 1 češanj belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

**B**eli luk sitno isečemo i stavimo u veći sud. Dodamo senf, limunov sok, kim, papriku isečenu na sitne kocke, jogurt, 200 ml vode i promešamo. Pile posolimo, pobiberimo, učvrstimo kuvarskim koncem, stavimo u marinadu i ostavimo da odstoji jedan dan. Vadimo pile iz marinade i stavimo u vatrostalnu posudu. Prelijemo marinadom. Pečemo 70 minuta na 220°C. Pečenom piletu odstranimo kuvarski konac i stavimo na sredinu činije za serviranje. Prelijemo sosom iz posude. Konzervirani crveni pasulj serviramo oko pileta. Na

dva kraja činije stavimo prethodno skuvano povrće. Ukasimo cvetovima brokule.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatinim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!





# Pile punjeno jabukama

vreme za pripremu **120 minuta**  
kompleksnost **srednja**

za 4 osobe

- 1 pile • 200 g pirinča • 1 jabuka
- 500 g šargarepa • 500 g graška
- 1 kašika brašna • 1 kašika putera
- 2-3 grančice ruzmarina
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, u provrelu posoljenu vodu stavimo pirinač da se kuva. Šargarepe isečemo na krugove i stavimo da se prže u tiganju na zagrejanom ulju. Kada se proprže dodamo grašak, 100 ml vode, posolimo, pobiberimo, promešamo i ostavimo povrće da se dinsta. Skuvan pirinač procedimo, prelijemo hladnom vodom i ostavimo da se iscedi. Jabuku oljuštimo, isečemo na parčad, dodamo u sud sa iscedenim pirinčem i promešamo. Filom od jabuke i pirinča punimo unutrašnjost pileta. Krajeve bataka vežemo kuvarskim koncem da fil ne ispadne. Pile posolimo i stavimo u keramičku posudu za pečenje namazanu puterom. U posudu stavimo grančice a na pile listove ruzmarina. Zatim u posudu sipamo 200 ml vode i stavimo u rernu. Pečemo 60 minuta na

180°C. U tiganj sa izdinstanim povrćem dodamo 1 kašiku brašna i promešamo. Kada se tečnost zgusne sklonimo tiganj sa šporeta. Činiju za serviranje ukrasimo sa 2 lista crvene marule. Rešetkastom kašikom vadimo povrće iz tiganja i serviramo na činiju. Na povrće stavimo pile i prelijemo tečnošću iz keramičke posude.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



**komentar**

Pravi gurmanski specijalitet.

## komentar

...a nema mesa!!!

Priprema: M. Brčlovski, Foto: M. Petrović



## Janija od plavog patlidžana

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**60 minuta**  
**srednja**

**za 4 osobe**

- 2 plava patlidžana • 1 tikvica • 3 zelene paprike
- 1 glavica crnog luka • 3 paradajza • 1 kašika brašna
- 2 češnja belog luka • 50 ml belog vina • 200 ml vode
- 1 kašika mlevene crvene paprike • 5-6 lovorova lista
- ulje • so i mleveni crni biber

**T**ikvicu i plave patlidžane oljuštimo i isečemo na krugove. Paprikama odstranimo peteljke i semenke i isečemo na polovine po dužini. Paradajz isečemo na krugove. U tiganj na šporetu sipamo ulje da se zagreje. Na zagrejanom ulju pržimo prvo krugove plavog patlidžana, zatim krugove tikvice i na kraju polovine paprika. U keramičku posudu za pečenje poredamo krugove plavog patlidžana a na njih krugove paradajza, posolimo i pobiberimo. Zatim poredamo krugove tikvice, dodamo parčad belog luka, naneseimo isprženu papriku, posolimo i pobiberimo. Ponovo redamo krugove paradajza i dodamo lovorove listove. Na kraju u posudu poredamo preostale krugove plavog patlidžana, posolimo i pobiberimo. U tiganj, na šporetu, na zagrejano ulje stavimo sitno isečenu glavicu crnog luka da se prži. Kada luk

omekša u tiganj dodamo brašno, mlevenu crvenu papriku i promešamo. Zatim sipamo belo vino i vodu. Sadržinu u posudi prelijemo zaprškom iz tiganja. Pečemo 30 minuta na 180°C. Janiju serviramo na tanjir. Ukрасimo grancicom bosiljka, mirodije, peršuna i rotkvicom zasečenom u formu cveta.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





# Poštovani čitaoci

## Zbog velikog interesovanja za kupovinu ranijih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

# HRANA, VINO

Vam izlazi u susret.

## Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 66 12 444 i mobilni: +381 (0)62 234 926

**Napomena:** Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.

Braće Popović 2/1

21000 Novi Sad, Srbija

Za Srbiju: dinarski račun: 265-2010310004505-26

Za inostranstvo: devizni račun (IBAN): RS 3526510000005347176

SWIFT: RZBSRSBG

Raiffeisen Bank A.D. Beograd

Bulevar Zorana Đinđića 64a, 11070 Beograd, R. Srbija

## Obučen jagnjeći but

vreme za pripremu  
kompleksnost

80 minuta  
srednja

**P**eršun sitno isečemo i stavimo u dublji sud. Na sitnoj strani rende u sud izrendamo kačkavalj, češnjeve belog luka i kocku za supu. Dodamo prezlu, senf, maslinovo ulje, posolimo, pobiberimo i promešamo. Jagnječem butu odstranimo kosti, osim one na kraju buta (nožnu), meso posolimo i stavimo but u vatrostalnu posudu. Prekrijemo but prethodno pripremljenom smesom i pritskamo rukama da se smesa zalepi za meso. Posudu poprskamo maslinovim uljem, sipamo belo vino i dodamo mlade krompire. Pečemo 60 minuta na 220°C. Ispečen but isečemo na parčad. Na dva kraja činije za serviranje stavimo po list crvene marule, graničicu nane i graničicu mirodije. Zatim na činiju serviramo isečen but. Na dve strane serviramo krompir iz posude. Sa 2 kruga limuna završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje. Odlikuje se aromom pre zrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim

za 4 osobe

- 1 zadnji jagnjeći but • peršun • 2 kašike prezle • 1 kašika senfa
- 1 kg mladih krompira • 100 g kačkavalja • 1 kocka za supu
- 2 češnja belog luka • 200 ml belog vina • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

Da mu ne bude hladno.



ukusom.

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



## Glavna jela

# Pastrmka na makedonski način

### komentar

Odlična ideja za posne slave.

vreme za pripremu 40 minuta  
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1 kg pastrmki
- 2-3 grančice mirodije
- 100 g margarina • peršun
- 1 limun
- 400 g oljuštenih krompira
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

**K**rompire isečemo na krugove i kuvamo u šerpi u provreloj posoljenoj vodi. Na parče aluminijumske folije stavimo prvu pastrmku i posolimo sa spoljašnje strane. Punoimo pastrmku grančicama peršuna, parčadima putera i sa nekoliko polukrugova limuna. Na pastrmku stavimo parčad putera, polukrugove limuna, grančicu peršuna a zatim uvijemo u foliju. Na isti način pripremimo i drugu pastrmku. Pastrmke u foliji stavimo na roštilj da se peku. Zapečene pastrmke sklonimo sa roštilja i odstranimo foliju. Roštilj poprskamo maslinovim uljem. Vratimo pastrmke na roštilj. Kada se ispeku sa obe strane pastrmke stavimo na jednu stranu činije za serviranje. Po tri kruga limuna stavimo na svaku pastrmku. Na drugu stranu činije serviramo skuvan krompir. Nanesemo sitno isečenu mirodiju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





## komentar

Ko kaže da su kolenice zimsko jelo?



## Kolenica u foliji

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**120 minuta**  
**laka**

**za 4 osobe**

- 2 svinjske kolenice • 1 koren celera
- 5 šargarepa • 3 paradajza
- 2 oljuštena krompira • 10-ak crnih maslina
- maslinovo ulje • 2-3 grančice svežeg bosiljka
- peršun • so i mleveni crni biber

**K**rompire isečemo na polukrugove i stavimo u dublji sud. Dodamo šargarepe isečene na krugove, koren celera isečen na parčad, sitno isečen bosiljak, paradajze isečene na kriške i krupnije isečene listove peršuna. Maslinama odstranimo semenke, sitno isečemo i dodamo u sud. Sadržinu posolimo, pobiberimo, poprskamo maslinovim uljem i promešamo. Sadržinu iz suda preručimo u najlonsku foliju (folija u obliku veće kese za zamrzivač). Kolenice posolimo, pobiberimo i dodamo u foliju. Zatvorimo foliju i stavimo u tepsiju. Pečemo 90 minuta na 200°C. Izvadimo kolenice iz folije a povrće serviramo na čini. Na povrće stavimo kolen-

ice. Dekoriramo grančicama mirodije i sa dva kruga limuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



## Sočna junetina

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**80 minuta**  
**srednja**

**M**eso pobiberimo i posolimo sa obe strane i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Za vreme prženja meso okrećemo. U šerpu sa vrelom vodom na šporetu stavimo kocku za supu. Isprženo meso stavimo u keramičku posudu i prelijemo masnoćom iz tiganja. Grančice ružmarina kidamo na parčad i dodamo u posudu. Na meso naneseemo parčad putera i mešavinu začina. Sipamo belo vino i supu. Pečemo 60 minuta na 200°C. Paprikama odstranimo peteljke i semenke i isečemo na kosu parčad. Šunkaricu isečemo na tanku duguljastu parčad. U tiganj, na šporetu, na zagrejanu ulje stavimo papriku i šunkaricu da se prže. Posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina, grančicu ružmarina, pavlaku, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Meso isečemo na tanku duguljastu parčad. Sos iz tiganja naneseemo na tanjir za serviranje. Na sos naneseemo parčad mesa. Perca mladog luka sitno isečemo i u krug naneseemo na tanjir za serviranje. Meso prelijemo masnoćom iz keramičke posude.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjnikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje

**za 4 osobe**

- 800 g juneće krtine od buta • 200 ml belog vina
- 1 goveđa kocka za supu • 2 grančice ružmarina
- 1 kašika mešavine začina • 2 crvene paprike
- 200 ml kisele pavlake • 200 g krugova šunkarice
- ulje • so i mleveni crni biber



**komentar**  
Ne preterujte sa ružmarinom.

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



## Svinjska rebra na gurmanski način

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**30 minuta**  
**srednja**

**I**sečemo rebra na parčad i svako parče zasećemo po dužini. U dublji sud stavimo kečap, mešavinu začina, pobiberimo, posolimo, dodamo džem od narandže, soja sos i promešamo. Na svako rebro naneseemo marinadu. Svako parče rebra stavimo na parče aluminijumske folije i naneseemo susam. Uvijemo rebro u foliju. Ovako pripremljena rebra ostavimo da odstoje 3 sata. Roštilj poprskamo uljem. Zatim poređamo rebra u foliji na roštilj. Za vreme pečenja rebra okrećemo. Posle 15 minuta pečenja rebra sklonimo sa roštilja i odstranimo foliju. Poređamo rebra na činiju za serviranje. U tiganj, na šporetu, sipamo ulje da se zagreje i pržimo prethodno skuvanu parčad krompira. Mladi luk isečemo na kosu parčad i dodamo u tiganj. Pobiberimo, posolimo i promešamo. Na činiju za serviranje stavimo list zelene salate. Na salatu serviramo ispržen krompir sa mladim lukom. Paprikama odsećemo peteljke i presećemo na pola. Parčadima paprike dekorišemo Svinjska rebra na gurmanski način.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe.

**za 6 osoba**

- 1 kg svinjskih rebra • 1 kašika mešavine začina
- 2 ljute zelene paprike • 3 kašike soja sosa • 2 kašike kečapa
- 3 kašike susama • 2 kašike džema od narandži
- ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



**komentar**  
Rebro je... rebro.

Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!

VINARSKI PODRUMI

**TIKVEŠ**

www.hranaivino.tv



## Jezik u sosu od pečurki

vreme za pripremu 180 minuta  
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 govedi jezik • 250 g svežih šampinjona • 1 kašika mešavine začina
- 200 ml kisele pavlake • 1 limun • pola male kašike timijana
- 1 goveđa kocka za supu • 1 glavica crnog luka • 20-ak zrna belog bibera
- peršun • 250 ml belog vina • 150 g rendanog parmezana
- ulje • so i mleveni crni biber

### komentar

Za neiskusne, meso od jezika je TOP!



U provrelu vodu u šerpi, na šporetu, stavimo kocku za supu, zrna belog bibera, timijan, posolimo i dodamo jezik. Šerpu poklopimo i ostavimo jezik da se kuva 2 sata. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo sitno isečene šampinjone, sitno izrendanu koru limuna, mešavinu začina i promešamo. Skuvanom jeziku odstranimo membranu, isečemo na tanku parčad i dodamo u tiganj. Zatim dodamo 1-2 kutlače supe (u kojoj se kuvao jezik), limunov sok, sitno isečen peršun, pavlaku, pobiberimo i promešamo. Kada sadržina provri sklonimo tiganj sa šporeta. Izvadimo parčad jezika i stepenasto ih poredamo u keramičku posudu za pečenje. Nanesemo polovinu rendanog parmezana. Zatim nanesemo sadržinu iz tiganja i preostali parmezan. Pečemo 30 minuta na 200°C. Parčad jezika stepenasto poredamo na jednu stranu činije za serviranje. Na drugu stranu serviramo pečene mlade krompire. Prelijemo sosom iz keramičke posude. Na dva kraja činije stavimo po list crvene marule na koje stavimo krugove paprike.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljivja, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.



Prijatno!



Uređuje:  
Minja Bogdanovski  
iz Kraljeva.

### Keksići «lizalice»

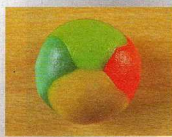
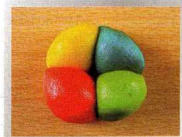
**K**eksići koji oduševljavaju decu, a ujedno možete da ih pravite zajedno sa njima. Male rukice mogu da vam budu od velike pomoći u pravljenju kuglica:

U odgovarajućoj posudi izmiksati margarin, sirni namaz i šećer. Dodati jaje i ekstrat i dobro umutiti. U drugoj posudi sjediniti brašno, prašak za pecivo i so, pa sjediniti sa kremastim delom. Malo pobrašniti radnu površinu, prebaciti testo i umesiti u mekanu glatku smesu. Podeliti na 4 jednaka dela

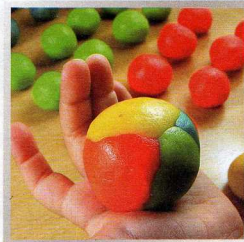
i u svaki deo staviti drugu boju. Svaku boju posebno uviti u rastegljivu foliju i staviti u frižider na 2 h.

#### Potrebno je:

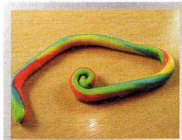
- 170 g omešalog margarina
- 85 g sirnog namaza • 200 g šećera
- 1 jaje • 1 ekstrat od vanile (5 ml)
- 345 g brašna • prstohvat soli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 4 različite prehrambene boje



Od svake boje kidati male parčiće i formirati loptice (kao manji orah). Sastavljati po četiri različite boje i napraviti jednu veću lopticu.



Od svake četvorbojne loptice, na radnoj površini napraviti "zmiju" dužine oko 30 cm, a zatim je uviti u krug.



Na mestu gde se završava krug staviti po jedan štapić za ražnjice, mada možete ostaviti da vam kolač bude i bez njega.

Kolače složiti na papir za pečenje i peći u zagrejanoj rerni na 175 °C oko 8-9 minuta. Kada su kolači pečeni, ostavite ih malo u plehu da se ohlade i stegnu, pa ih tek onda prebacite na rešetku da se skroz ohlade. Čuvajte ih u dobro zatvorenoj kutiji.



### Lažni ananas



**O**vo je lažni ananas ili ananas od tikvica. Ovakvo pripremljen može da se koristi za torte i kolače ili samo on da se jede.

#### Potrebno je:

- 1,5 kg tikvica • 1/2 l soka od ananasa
- 200 g šećera • 1 vanilin šećer
- 2 limuntusa

Tikvicu oljuštiti a onda iseći na prstenove baš kao ananas, a sredinu izdubiti. Takođe, možete iseći i na kockice. Isečene tikvice staviti u vodu i bariti oko 3-4 minuta, ali vodite računa da se ne raspadnu.

Pomešajte sok, šećer i vanilin šećer i mešajte

dok se šećer ne rastopi.

Obarene tikvice ocedite i pospite limuntusom, a onda prelijte pripremljenim sokom i ostavite preko noći pre upotrebe. Ako želite da ga ostavite za zimu, preručite u tegle i dodajte 1 konzervans na ovu količinu.



## Torta i figurice od fondana

**Butter krem:**

• 120 g putera • 160 g šećera u prahu • 2 kaš. mleka

**K**ako napraviti fondan smesu možete naći u julskom broju časopisa Hrana i vino, a ja se iskreno nadam da ste sačuvali taj broj.)

Napravite tortu po želji, ali morate da vodite računa da fil ne curi i ne dođe u dodir sa fondanom. Napravite fondan, a onda ga podelite na pola. U jednu polovinu fondana dodajte zelenu boju i dobro umesite rukama. Na radnu površinu stavite šećer u prahu, a onda zeleni fondan. Pomoću oklagije razvijte koru na 0,5 cm debljine, a da bude

A onda napravite i kućicu za puža. Rastanjite masu u obliku dužeg štapa dužine oko 30 cm, tako da sa jedne strane bude deblja, a kako idete prema drugoj da bude tanje. Deblju stranu postavite dole, a onda tanji deo uvijajte prema gore.

šira nego što je torta. Ako imate neku plastičnu cev, ona će odlično da vam posluži za razvijanje kore umesto oklagije, jer se na plastičnu cev fondan manje lepi. Spremite butter krem i njim u tankom sloju premažite tortu sa svih strana, a onda pomoću oklagije prebacite razvučeni fondan preko torte. Višak fondana isecite oštirim nožem. Ostatak fondana obojte u razne boje. Napravite telo od puža kao na slikama.



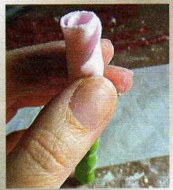
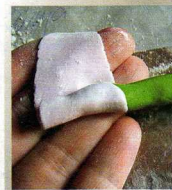
Kućicu stavite na telo puža. Ako vam je nestabilno, sa unutrašnje strane možete da učvrstite čačkalicom. Rogove napravite od čačkalica, a oči obojte četkicom.



Što se tiče cveta, htela sam da mi drška bude debela, ali vi je možete napraviti i tanju. Cvećarsku žicu isecite na određenu dužinu (da bude 2 cm duža u odnosu na visinu torte) pa je obložite sa tamno zelenim fondanom. Od roze fondana napravite manju kuglicu i razvucite je kao na slici.

Obavijte oko jednog kraja drške i dobićete središnji deo cveta.

Pravite latice i stavljajte ih u krug sve dok mislite da treba. Donji deo latice pomoću četkice premažite vodom da se bolje zalepi.



Ako želite da vam cvet još lepše izgleda, na kraju ga premažite sedefastom bojom. List napravite modlicom u obliku srca i malo nožem zarezajte žilice.

Gusenicu napravite od raznih kuglica veličine klikera. Svaku kuglicu za gusenicu malo premažite vodom da se zalepi za drugu kuglicu. Rogove napravite od čačkalica.

Kada stavljate cvet na tortu, stranu

koja ide uz tortu premažite sa malo vode. Onih 2 cm viška od drške podvucite pod tortu da bude sigurna da cvet neće da vam padne.)

Po želji napravite bubamarice i pčelice. Crne delove (tufne na bubamari, rogove, oči itd) obojte pomoću crne boje i četkice. Napravite razne kuglice i stavite ih oko torte. Tortu čuvajte na hladnom mestu do služenja.

# Minjine kućne čarolije

## Spirale sa višnjama

### Potrebno za testo:

- 200 ml jogurta • 50 ml ulja • 1 jaje
- 100 g šećera • 1 kašičica soli • 1 vanilin šećer
- 500 g brašna • 1 kesica suvog kvasca

### Za fil:

- 250 g višanja • 100 g šećera
- 1 kesica pudinga od vanile

### Preliv:

- 100-150 g šećera u prahu • sok od višanja

**U** mlak jogurt stavite kvasac i ostavite par minuta da nadode. Dodajte sve ostale sastojke i sa brašnom umesite mekše testo. Pokrijte ga i ostavite 45 minuta da nadode. U međuvremenu spremite fil.

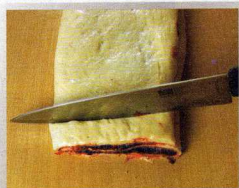
Puding od vanile pomešajte sa 4 kašike soka od višanja ili vode. Uz pomoć blendera izmiksajte višnje i šećer, a onda preručite u odgovarajuću posudu i stavite da se kuva oko 5 minuta. Nakon tih 5 minuta dodajte



puding koji ste pre toga sjedinili sa sokom od višanja i kratko prokuvajte da se fil zgusne. Sklonite sa vatre i ostavite da se fil skroz ohladi.

Radnu površinu premazati uljem, pa izručiti nadošlo testo. Testo razvucite u obliku pravougaonika na 0,6-0,8 cm debljine. Premažite sa ohlađenim filom. Preklopite 2/3 testa, a onda i onu preostalu 1/3 preklopite.

Oštrim nožem secite na 2-3 cm širine.



Svaki deo posebno uvrтите.

Spirale slažite na pleh obložen papirom za pečenje.



Pecite u zagrejanj rerni na 200 °C oko 5 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 °C i pecite još oko 15 minuta ili zavisno od vaše rerne.

Kada su spirale pečene ostavite da se malo prohlade. Viljuškom umutite šećer u prahu sa malo soka od višanja (kašika-dve) i prelijte preko spirala. U slučaju ako želite da vam preliv bude beo, umesto soka od višanja stavite sok od limuna.

Ako spremate za decu, dovoljno je samo da ih pospete šećerom u prahu.



## Medvedići

Ovo su divni keksići pogodni za dečja slavlja, oproštajne žurkice na kraju školske godine itd. Kada je vašem mališanu rođendan i želi da časti društvo u školi, ne morate da mu kupujete bombone, već ih iznenadite ovim medvedićima. Još ako svakog među uvijete u celofan, stavite mašnicu i napišete ime deteta kome medo ide, dobićete najlepší osmeh kako od vašeg mališana tako i od druge dece.

### Potrebno je:

- 600 g oštrog brašna • 30-50 g kakaoa
- 1/3 kes. praška za pecivo
- 250 g maslaca ili margarina
- 200 g šećera u prahu • 2 jaja • korica od limuna
- 1 kašika slatke pavlake • 1 ekstrat od vanile (5 ml)

Maslac i šećer u prahu izmiksajte. Dodajte jaja, slatku pavlaku, ekstrat vanile, koricu od limuna i nastavite da miksate. Sjedinite brašno i prašak za pecivo pa dodajte u umućenu smesu. Zamesite glatko testo.

Testo podelite na pola i u jednu polovinu dodajte kakao



i dobro ga umesite rukama da se ravnomerno oboji. Svako testo posebno uvijte u rastegljivu foliju i ostavite u frižideru 1h. Pleh od rerne obložite papirom za pečenje i na njemu slažite i sastavljajte delove od mede.

Od braon testa napravite kuglice (16 g) zatim ih dlanom pritisnite da dobijete stomak. Takođe od braon testa napravite male kuglice za uši, kao i oči, nos i usta. Od belog testa napravite kuglice (12 g) za glavu i manje za ruke, noge i dugmiće.

Kada pravite ženskog među umesto stomaka joj napravite haljinicu koja je u obliku trougla, ali gornji deo gde dolazi glava mora da ostane prav. Pomešajte malo braon i belo testo da dobijete i treću boju i od njega napravite mašnice i dugmiće.

Pecite ih u zagrejanjnoj rerni na 200 °C oko 10-12 minuta zavisno od vaše rerne. Pečene mede ostavite da se prohlade u plehu, pa ih onda izvadite na rešetku i ostavite da se skroz ohlade. Čuvati u dobro zatvorenoj posudi.



**komentar**

I mi se slažemo sa imenom.



## Prekrasna čokoladna torta

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**
**50 minuta**  
**srednja**
**ZA PATIŠPANJ** • 150 g šećera • 4 jaja • 8 kašika ulja

**• 100 g brašna • 1 prašak za pecivo • 20 g kakao**
**ZA FIL** • 1 l slatke pavlake • 350 g čokolade za kuvanje

**• 200 g marmalade od jagoda**

**J**aća polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Dodamo ulje i kakao i mutimo dok se sastojci ne sjedine. Zatim mikserom izmutimo belanca. U izmučena belanca dodamo preostali šećer i mutimo dok se šećer ne rastopi. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmučenim belancima i promešamo varjačem. Dodamo brašno pomešano sa praškom za pecivo i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. Testo preručimo u okrugli kalup namazan puterom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpi, na šporetu, zagrejeemo slatku pavlaku. Dodamo čokoladu izlomljenu na parčad, mešamo varjačem dok se ne rastopi a zatim ostavimo smesu da se ohladi. Ohlađenu smesu mutimo mikserom

dok nedobijemo potrebnu čvrstinu. Patišpanj isećemo na dva jednaka dela. Prvi deo stavimo na tacnu i premažemo marmeladom. Na marmeladu naneseemo fil. Na fil stavimo drugu koru i celu tortu premažemo filom. Preostalim filom punimo kuvarski špric i ukrasimo stranični deo torte a zatim i krajeve gornje površine. Na sredinu torte stavimo 3 roza i 3 žuta šećerna cveta kao i 3 šećerna zelena lista. Oko cvetova u krug poredamo ušećerene trešnje. Dekoraciju završimo drobljenim orasima koje naneseemo po krajevima gornje površine torte.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino šardone. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





# Leo torta

vreme za pripremu  
kompleksnost

25 minuta  
srednja

- 2 kutije piškota • 200 ml mleka
- 300 ml slatke pavlake
- 1 šolja skuwane kafe
- ZA FIL • 300 g margarina
- 160 g čokolade za kuvanje
- 250 g šećera u prahu
- 6 krem banana

**P**ripremamo fil. Čokoladu istopimo na pari i ostavimo da se prohladi. U sud stavimo margarin, šećer u prahu i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Dodamo rastopljenu čokoladu, isečene krem banane i mešamo varjačem dok se fil ne sjedini. U sud sipamo mleko i kafu i promešamo. Svaku piškotu umočimo u mešavinu mleka i kafe i poredamo jedan red u okrugli kalup. Na piškote naneseemo fil. Na fil poredamo novi red piškota potopljenih u mešavinu mleka i kafe. Slatku pavlaku, mikserom, umutimo u čvrst šlag. Nanesemo šlag na piškote i ostavimo tortu da se ohladi. Izvadimo tortu iz kalupa i stavimo na okruglu tacnu. Preostalim šlagom pun-

imo kuvarski špric i ukrasimo stranični deo torte a zatim i krajeve gornje površine. Dekorišemo raznobojnim parčadima žele bombona, ušećerenim trešnjama, čokoladnim mrvicama i seckanim orasima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Sardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



komehtar  
Brza i ukusna.



## Torta sa jabukama i bananama

**vreme za pripremu** 40 minuta  
**kompleksnost** laka

**ZA PATIŠPANJ** • 3 jaja

• 180 g šećera • 1 vanilin šećer

• 3 kašike vode • 180 g brašna

• pola kesice praška za pecivo

**ZA FIL** • 1 kg jabuka • 1 l vode

• 200 g šećera

• 2 kes. praška za puding od vanile

**ZA UKRAŠAVANJE** • 4 banane • 500

ml slatke pavlake • 1 limun

**P**ripremamo patišpanj. U sud za mućenje polupamo 3 jaja, dodamo 180 g šećera, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo vodu, brašno i prašak za pecivo neprekidno mešajući varjačom. Unutrašnjost okruglog kalupa namažemo puterom. Preručimo testo u kalup. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Jabuke oljuštimo, isečemo na kocke i stavimo u šerpu, na šporetu, u 1 litar provrele vode. Dodamo 200 g šećera. Posle 10 minuta kuvanja, rešetkastom kašikom, vadimo parčad jabuka iz šerpe i stavimo u dublji sud. 400 ml vode, u kojoj su se kuvale jabuke, sipamo u šerpu na šporetu. U sud sa praškom za puding sipamo 100 ml vode i promešamo žicom za mućenje. Kada voda u šerpi provri dodamo razmekšan puding neprekidno mešajući žicom. Kuvamo dok puding nedobije potrebnu gustinu. Na ispečen patišpanj naneseemo parčad obarenih

jabuka. Na jabuke naneseemo puding. Na puding naneseemo banane isečene na krugove. Krugove banana poprskamo sokom od pola limuna da ne potamne. Ostavimo tortu da se ohladi. Slatku pavlaku, mikserom, umutimo u čvrst šlag. Odstranimo stranice kalupa, isečemo jedno parče torte i serviramo na tanjir. Pomoću šprica napunjenog šlagom ukrasimo parče torte. Dekoraciju završimo grančicom nane na šlagu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



### komentar

Grančica nane je završila posao.

### SAVET

Ako puding neće da se stegne, namočimo nakoliko listova želatina, rastopimo ih u toploj vodi i umešamo u masu. Stavimo na hladno.



## komentar

Osvežujuća za letnje vrućine.



## Torta od kivija

vreme za pripremu  
kompleksnost

80 minuta  
srednja

- 4 kivija • 7 jaja • 150 g šećera • 2 kesice vanilin šećera
- 1 mala kašika cimeta • 130 g mlevenih badema
- 100 g mlevenih lešnika • 80 g brašna • 100 ml konjaka
- 2 male kašike praška za pecivo • 300 ml slatke pavlake
- 10 raznobojnih ušećerenih višanja • 200 g meda

**J**aja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom izmutimo belanca. U izmućena belanca dodamo preostali šećer i mutimo dok se šećer ne rastopi. Izmućena žumanca dodamo u sud sa izmućenim badema, mlevene lešnike, cimet, brašno, prašak za pecivo, isečene ušećerene višnje i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Testo prurčimo u okrugli kalup namazan puterom. Pečemo 40 minuta na 170°C. Ispječenu tortu izvadimo iz kalupa i stavimo na tacnu. U manju šerpnu, na šporetu, sipamo konjak, dodamo med i mešamo dok se med ne rastopi. Tortu preljevimo dobijenom mešavinom. Slatku pavlaku mikserom izmutimo u čvrst šlag. Celu tortu premažemo

šlagom. Preostali šlagom punimo kuvarski špic i ukrasimo stranični deo torte. Kivije oljuštimo i isečemo na krugove. Gornju površinu torte prekrijemo krugovima kivija a zatim nekoliko krugova stavimo na stranični deo torte. Pomoću kašike Tortu od kivija pokapamo mešavinom konjaka i meda.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



## Jogurt torta

vreme za pripremu  
kompleksnost

20 minuta  
laka

Uveći sud sipamo jogurt, dodamo šećer i promešamo varjačom. Dodamo sok od narandže. Na radnoj površini oklagijom izdrobimo keks i dodamo u sud. Zatim dodamo sitno isečen jafa keks i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Smesu naneseemo na tacnu za tortu i pomoću noža formiramo tortu. U sud za mućenje sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Šlagom punimo kuvarski špric i ukrasimo prvo stranice a zatim i gornju površinu torte. Narandžu isečemo na tanke polukrugove. Polukrugovima narandže dekoriramo šlag. Pored polukrugova narandži naneseemo šlag. Dekoraciju Nona torte završimo raznobojnim žele bombonama.

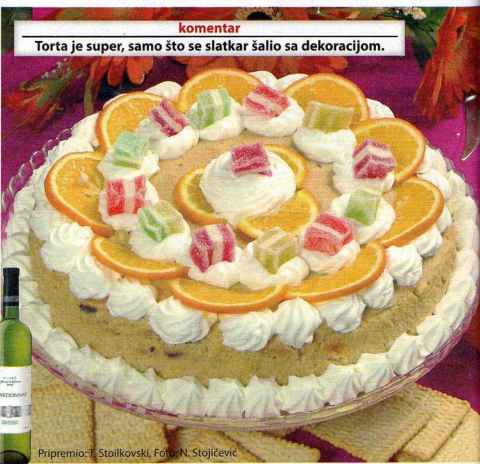
Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

- 1 l jogurta • 350 g šećera • 1 narandža • 1 kg keksa
- 1 kutija jafa keksa • 2 kesice praška za šlag • 250 ml mleka

### komentar

Torta je super, samo što se slatkar šalio sa dekoracijom.



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

## Oblande sa krem bananama

vreme za pripremu  
kompleksnost

15 minuta  
laka

Oblandu uvijemo u vlažnu kuhinjsku krpu. Čokoladu istopimo na pari. U sud za mućenje stavimo margarin, šećer u prahu i izmutimo mikserom. Dodamo jaje, rastopljenju čokoladu, mlevene orahe i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Fil naneseemo na oblandu. Na jedan kraj filovane oblande stavimo četiri krem banane. Pomoću kuhinjske krpe oblandu uvijemo u rolat. Ostavimo rolat da se ohladi. Ohlađen rolat isečemo na parčad, poređamo na tanjir za serviranje i dekoriramo plavom prehranbenom bojom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

- 100 g margarina • 100 g šećera u prahu • 1 jaje • 4 krem banane
- 40 g čokolade za kuvanje • 1 oblanda • 100 g mlevenih orača

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



### komentar

Odlična ideja.

VINARSKI PODRUM  
**TIKVEŠ**



• 100 g brašna • 4 jaja • 100 g šećera • 30 ml ulja  
 • 100 g džema od jagoda  
 ZA VINSKI ŠATO • 200 ml belog vina • 80 g šećera • 5 jaja

## komentar

Poznati internacionalni recept.

# Rolat sa džemom u vinskom šatou

vreme za pripremu 40 minuta  
 kompleksnost laka

**P**olupamo 4 jaja i razdvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo 50 g šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca sa preostalim šećerom. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmučenim belancima. U sud sipamo ulje, dodamo brašno i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. U tepsiju, obloženu kuvarskim papirom, preručimo testo i izravnamo površinu. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo vinski šato. U šerpi, na šporetu, zagrijemo vino. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom mutimo žumanca i šećer, dok se šećer ne rastopi. Zatim u izmučena žumanca sipamo zagrijano vino i promešamo žicom za mučenje. Sud stavimo na paru. Kada šato dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. Ostavimo da se ohladi. Vadimo koru iz tepsije, odstranimo kuvarski papir i premažemo džemom. Uvijemo koru u rolat. Sečemo rolat na kosu parčad. Parčad rolata poredamo na tanjir za serviranje. Prelijemo vinskim šatoom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



## Piramida kolači

vreme za pripremu

30 minuta

kompleksnost

laka

• 3 jaja

ZA ŽUTU SMESU • 200 g mlevenih oraha • 300 g šećera u prahu

ZA BRAON SMESU • 6 kašika šećera • 100 g čokolade za kuvanje

• 250 g margarina • 150 g šećera u prahu

komentar

Ko nađe piramidu - kecelja i kapa.



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojičević

**P**ripremamo žutu smesu. Polupamo 2 jaja i odvojimo belanca od žumanaca. Izmutimo belanca mikserom, dodamo šećer u prahu i nastavimo mućenje dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo mlevene orahe i mešamo varjačem dok se smesa ne sjedini. Pripremamo braon smesu. U sud sa žumancima polupamo treće jaje, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru. Čokoladu lomimo na parčad i dodamo u sud. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. U ohlađen krem dodamo margarin i šećer u prahu. Mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Kuvarski špric punimo žutom smesom. Pomoću šprica žutom smesom napunimo polovinu papirne korpice. Zatim špric punimo braon smesom kojom dopunimo korpice. Kolače dekorišemo čokoladnim kuglicama. Korpice sa kolačima poredamo na tanjir za serviranje.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirene zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan

završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



## Dorćolske krofne

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

laka

• 500 g krompira • 500 g brašna • 100 g putera • 4 jaja

• 1 svež kvasac • 100 g šećera u prahu • 1 limun

• 1 vanilin šećer • 1 kesica cimeta

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojičević

**U**šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo krompire da se kuvaju. Skuvan krompir oljuštimo, isećemo na parčad, stavimo u sud i izgnječimo alatom za pire. Kvasac izdrobimo i dodamo u sud. Zatim dodamo puter, vanilin šećer, sitno izrendanu koru limuna, jaja, brašno i mutimo mikserom mešalicama za testo. Testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini. Od testa oklagijom razvučemo koru. Čašu, koja služi kao kalup, pobrašnimo i vadimo okrugle forme od testa. U tepsiju naneseemo brašno. Poredamo forme u tepsiju. Ostavimo da narastu. U tiganj na šporetu sipamo veću količinu ulja da se zagreje. Na zagrejanom ulju pržimo krofne. Kada se isprže sa obe strane krofne vadimo iz tiganja i stavimo na činiju obloženu papirnim salvetama da upiju nepotrebnu masnoću. Poredamo krofne na tanjir za serviranje i pomoću cediljke na krofne naneseemo šećer u prahu i cimet.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirene zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

komentar

Bez komentara...



Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu

VINARSKI PODRUM  
**TIKVEŠ**

www.hranaivino.tv



# Žerbo pita sa makom

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
srednja

**ZA TESTO • 400 g brašna**

• 200 g putera • 2 kašike šećera

• 100 ml mleka • 1 svež kvasac

• 1 jaje

**ZA FIL • 300 g šećera**

• 300 g mlevenog maka

• 300 g marmelade od kajsija

**P**ripremamo testo. U šerpu, na šporetu, sipamo mleko i dodamo 2 kašike šećera. Kada mleko postane toplo sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo kvasac, jednu kašiku brašna, promešamo i ostavimo kvasac da odstoji. U veći sud stavimo puter, jaje, razmekšani kvasac i izmutimo mikserom. Dodamo brašno i zamesimo testo rukom. Na pobrašnjenj radnoj površini od testa razvučemo duguljastu formu. Formu isečemo na tri jednaka dela. Testo stavimo u nabrašnjenu tepsiju. Poprkamo uljem i ostavimo da odstoji 30 minuta. Na pobrašnjenj radnoj površini od prvog dela testa razvučemo koru. Pomoću oklagije koru stavimo u tepsiju i premažemo marmeladom. U dublji sud stavimo šećer, mleveni mak i promešamo. Zatim fil naneseemo na marmeladu. Od drugog dela testa razvučemo koru i naneseemo

na fil. Koru premažemo marmeladom. Na marmeladu naneseemo fil. Od trećeg dela testa razvučemo koru i naneseemo na fil. Viljuškom izbodemo koru na više mesta. Pečemo 30 minuta na 180°C. Pitu sečemo na parčad. Jedno parče Žerbo pite sa makom stavimo na tanjir za serviranje i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Priprema: I. Stojković, foto: M. Petrović



**komentar**

Da je tanji patšpanj bilo bi bolje.

komentar

Takozvane "Pivarke".



## Kiflice sa pivom

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

srednja

**ZA TESTO** • 2 šolje piva • 3 šolje ulja

• 500 g brašna • 100 g jezgra oraha

• 1 prašak za pecivo • 1 vanilin šećer

**ZA ŠERBET** • 200 ml vode • 250 g šećera

**ZA UKRAŠAVANJE** • 100 g mlevenih oraha

**P**ripremamo testo. U veći sud sipamo ulje, pivo, dodamo vanilin šećer, prašak za pecivo, brašno i promešamo varjačem. Testo produžimo da mesimo rukom. Na pobrašnjenoj radnoj površini od testa razvučemo duguljastu formu. Sečemo na četiri jednaka dela. Od prvog dela, na pobrašnjenoj radnoj površini, oklagijom razvučemo koru. Koru sečemo na 8 parčadi. Na svako parče stavimo po jedno jezgro oraha i savijemo kiflicu. Redamo kiflice u tepsiju namaзанu margarinom. Na isti način pripremimo i ostale kiflice. Pečemo 15 minuta na 180°C. U šerpu, na šporetu, sipamo vodu i dodamo šećer. Kada šerbet provri sklonimo šerpu sa šporeta. Stavimo kiflice u šerpu sa šerbetom, uvaljamo u mlev-

ene orahe i poređamo na tanjir za serviranje. Polukrugovima narandže na tri kraja tanjira dekoriramo Kiflica sa pivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!





## Kiflice sa višnjama

vreme za pripremu  
kompleksnost

40 minuta  
srednja

- 200 g brašna
- 200 g šećera u prahu
- 150 g višanja • 1 svež kvasac
- 125 g putera • 2 jaja
- 250 ml mleka • 1 kašika šećera

U mlako mleko dodamo šećer i kvasac i mešamo dok se kvasac ne rastopi. U veći sud stavimo brašno, puter, 2 žumanca i mleko sa kvascem. Testo mesimo rukom. Kidamo parčad testa i formiramo kuglice. Od svake kuglice oklagijom razvučemo koru. Na koru naneseemo tri višnje i savijemo kiflice. Redamo kiflice u tepsiju obloženu kuvarskim papirom i ostavimo da odstoje 30 minuta. Pečemo 20 minuta na 180°C. Vadimo kiflice iz tepsije i poredamo na tanjir za serviranje. Na četiri kraja tanjira stavimo višnje.

Pomoću cediljke na kiflice naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Logično, onda su ovo Višnjarke :)



## SAVET

Jabuke nemojte čuvati zajedno sa šargarepom, glavicama kupusa, karfiola itd. Šargarepe dobijaju gorak ukus, a listovi kupusa se odvajaju od korena.

## Jabuke u bademovom testu

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
srednja

- 1 kg jabuka • 70 g šećera
- 2 male kašike cimeta • 1 limun
- 3 jaja • 100 g suvog grožđa • 1 citron
- 60 g oljuštenih mlevenih badema
- 140 g putera • 150 g šećera • 140 g brašna

**U**sud za mučenje stavimo brašno, 70 g šećera, puter, mlevene bademe, jednu kašiku cimeta, 1 celo jaje, 2 žumanca, sitno izrendanu koru limuna i mutimo mikserom mešalicama za testo. Jabuke oljuštimo, odsećemo gornji deo i alatom odstranimo semenke praveći udubljenje. Citron oljuštimo i isećemo na kocke. U sud sa isečenim citromom dodamo suvo grožđe, jednu kašiku cimeta, 150 g šećera i promešamo. Fil nanesimo u udubljenje u jabukama. Punjene jabuke zatvorimo gornjim delom jabuke. Na pobrašnjenjnoj radnoj površini od testa razvučemo koru. Kalupom od kore vadimo veće okrugle forme. Na formu stavimo jabuku i uvijemo. Isti postupak ponovimo sa svim jabukama. Redamo jabuke u testu u tepsiju obloženu kuvarskim

papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Tri jabuke u bademovom testu stavimo na tanjir za serviranje i ukasimo slatkim od jagoda. Na tri kraja tanjira nanesimo suvo grožđe.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.  
Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.  
Prijatno!





# Šufnudle

vreme za pripremu  
kompleksnost

30 minuta  
laka

- 500 g skuvanih krompira
- 50 g putera • 1 kašika ulja • 1 jaje
- 200 g brašna • 100 g prezle
- 100 g šećera u prahu

**S**kuvane krompire oljuštimo, isečemo na parčad, stavimo u dublji sud i izgnječimo alatkom za pire. Dodamo ulje, jaje, brašno i smesu mešimo rukom. Uzimamo od testa i na nabrašnjenom radnoj površini formiramo duguljastu formu. Sečemo parčad dužine 10 cm. U šerpu sa vrelom vodom na šporetu stavimo šufnudle da se kuvaju. Na rastopljeni puter, u tiganju, stavimo prezlu da se isprži. Kada isplivaju na površinu vadimo šufnudle iz šerpe i stavimo u tiganj sa prezlom. Uvaljamo šufnudle u prezlu i poredamo na tanjir za serviranje. Pomoću cediljke

nanesemo šećer u prahu a zatim cimet. Na tanjir nanesemo drobljene orahe.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



## komentar

Živka, od kad ih nisi pravila?

## SAVET

Krompir u ljusci neće se raspasti ako ga pre kuvanja bocnete čačalicom više puta.



**BOBAR**  
radio



## Sutlijaš sa jagodama

**vreme za pripremu** 50 minuta  
**kompleksnost** laka

U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo vanilin šećer, cimet, sitno izrendanu koru limuna i promešamo. U drugu šerpu, na šporetu, sipamo ulje. Dodamo pirinač, promešamo, zatim dodamo mleko iz prve šerpe, 50 g šećera i promešamo. U manju šerpu, na šporetu, sipamo sok od narandže, dodamo 150 g šećera i promešamo. Kada sok provri sadržinu dodamo u šerpu sa pirinčem. Kada se sutlijaš skuva sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo pavlaku, 500 g isečenih jagoda, promešamo i ostavimo sutlijaš da se ohladi. Preostale jagode stavimo u blender, dodamo sok od limuna, 100 g šećera i izmiksamo. Alatom uzimamo sutlijaš iz šerpe i u formu kupa serviramo na tanjir. Sutlijaš prelijemo izmiksanim jagodama i naneseemo kokosovo brašno.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Sardonie, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina

- 1 l mleka • 1 vanilin šećer • pola male kašike cimeta • 1 narandža
- 30 ml ulja • 300 g pirinča • 1 kg jagoda • 1 limun • 300 g šećera
- 175 ml soka od narandže • 200 ml kisele pavlake



**komentar**  
**TOP!**

Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.  
Prijatno!



## Tafle

**vreme za pripremu** 70 minuta  
**kompleksnost** laka

Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom mutimo belanca. Neprekidno muteći u izmučena belanca dodamo šećer. Zatim dodamo džem, žumanca, mleko, griz, prašak za pecivo i mešamo žicom za mučenje dok se sastojci ne sjedine. U tepsiju, namazanu puterom, pruručimo smesu za testo i izravnamo površinu. Jabuke oljuštimo, odstranimo semenke i isečemo na parčad. U tepsiju naneseemo seckane orahe. Dodamo suvo grožđe a zatim naneseemo i jabuke. Pečemo 50 minuta na 180°C. Kolač sečemo na parčad. Jedno parče stavimo na tanjir za serviranje i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Sardonie, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM  
**TIKVEŠ**

- 3 jaja • 100 g šećera • 4 kašike džema od kajsija
- 100 ml mleka • 1 prašak za pecivo • 2 šolje griza
- 150 g seckanih orahe • 100 g suvog grožđa • 2 jabuke

**komentar**  
**Nisu štafle :)**



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojičević



**komentar**  
Ništa posebno.



Pripremio: T. Stoklowski, Foto: N. Šoljčević

## Slatke lazanje

vreme za pripremu  
kompleksnost

70 minuta  
srednja

- 6 svežih lazanji • 250 ml mleka • 1 prašak za puding od vanile
- 250 ml slatke pavlake • 3 kašike šećera • 2 jaja
- 200 g višanja bez koštica • 200 g jagoda
- 50 g seckanih badema

- ZA PRELIV** • 1 prašak za puding od vanile • 500 ml soka od višanja  
• 1 kesica cimeta • 1 limun

**U** sud sa praškom za puding sipamo malo mleka i promešamo žicom za mučenje. Preostalo mleko sipamo u šerpu, dodamo slatku pavlaku, šećer i stavimo na šporet. Neprekidno mešajući u provrelo mleko sipamo razmekšani puding. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U sud polupamo jaja i izmutimo žicom. Neprekidno mešajući u šerpu sa pudingom dodamo izmucena jaja. Stavimo šerpu na šporet. Kada smesa provri sklonimo šerpu sa šporeta. Višnje i jagode isečemo na parčad. Tepsiju premažemo puterom. U tepsiju naneseemo puding. Na puding stavimo dve lazanje. Na lazanje naneseemo voće. Na voće naneseemo puding. Prekrijemo lazanjama. Naneseemo voće. Na voće naneseemo preostali puding. Naneseemo seckane bademe. Pečemo 35 minuta na 180°C. Pripremamo preliv. U sud sa praškom od vanile sipamo malo soka od višanja i promešamo žicom. Preostali sok sipamo u šerpu na šporetu.

Dodamo cimet i sitno izrendanu koru limuna. Neprekidno mešajući u provreli sok sipamo razmekšani puding. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Sečemo lazanje na parčad. Tri parčeta stavimo na tanjir za serviranje. Ohlađenim prelivom punimo kuvarski špric i ukrasimo lazanje. Dekoraciju završimo sa nekoliko celih jagoda.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





## Lincer kolač

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**40 minuta**  
**laka**

- 500 g brašna • 200 g putera
- 200 g marmelade od kajsija
- 100 g šećera • 1 limun • 2 jaja
- 150 g drobeljnih oraha
- 200 ml mleka • 1 svež kvasac

**U** zagrejano mleko dodamo kvasac i promešamo. U sud za mučenje stavimo brašno, puter, jaja, razmekšani kvasac i mutimo mikserom mešalicama za testo. Na nabarašnjenoj radnoj površini testo premesimo rukom. Oklagijom razvučemo koru. Pomoću oklagije stavimo koru u tepsiju namazanu puterom. Koru premažemo marmeladom. Naneseemo drobljene oraha, šećer i sitno izrendanu koru limuna. Isećemo kolač na kocke. Pećemo 20 minuta na 180°C. Nekoliko kolača poređamo na tanjir za serviranje i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.  
Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

